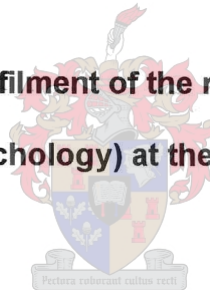


**ACTS OF EATING:
THE EVERYDAY EATING RITUALS OF FEMALE FARM WORKERS OF
COLOR IN THE WESTERN CAPE**

DEIDRÉ DENISE MATTHEE

**Thesis presented in partial fulfilment of the requirements for the degree
of Master of Arts (Clinical Psychology) at the University of Stellenbosch.**



Supervisor: Dr L-M. Kruger

March 2001

STATEMENT

I, the undersigned, hereby declare that the work contained in this thesis is my own original work, and that I have not previously in its entirety or in part submitted it at any university for a degree.

Signature

Date

Summary

In this qualitative study the significance of the everyday eating rituals of female farm workers of color in the Western Cape is explored. Eating and its associated activities are understood as embodied, social practices that are meaningful and meaning-making. It aims to address the gap left by mainstream psychology's scant attention to the subject matter. Furthermore, it is an endeavor to steer away from the dualistic path trailed by mainstream psychology's following of traditional western philosophical thought. Assuming a social constructionist approach, six transcribed interviews were analyzed using the grounded theory method. Three main themes are extracted from these texts: knowing, agency and community. The ritual of preparing food involves embodied knowing, which enhances the women's impressions of their capacities as transformative agents. This sense of agency is performed through other acts of eating within relational contexts. The link between eating rituals and notions of community is thus introduced, which opens the space to revisit the positions of women in the sites of the family and society.

Opsomming

In hierdie kwalitatiewe studie word die sinvolheid van die alledaagse eetrituele van vroue-plaaswerkers van kleur in die Wes-Kaap verken. Eet en gepaardgaande aktiwiteite word beskou as beliggaamde sosiale praktyke wat betekenisvol en betekenisgewend is. Dit poog om hoofstroom sielkunde se gebrekkige hantering van dié onderwerp aan te spreek. Ook is dit 'n poging om weg te stuur van die dualistiese trajek wat hoofstroom sielkunde navolg in die handhawing van die westerse filosofiese tradisie. Ses getranskribeerde onderhoude is ontleed vanuit 'n sosiaal-konstruksionistiese perspektief. Die analise maak gebruik van die "grounded theory" metode. Drie sleuteltemas is geïdentifiseer: om te weet, agentskap en gemeenskap. Die ritueel van kosmaak behels 'n beliggaamde vorm van weet wat bydra tot die vroue se gevoel van hul kapasiteit as transformatiewe agente. Dié gevoel van agentskap word uitgevoer deur ander eethandelinge binne die konteks van verhoudings. Die skakel tussen eetrituele en idees oor gemeenskap word dus aangevoer, wat die ruimte skep om die posisies van vroue binne gesin en samelewing te herbesin.

Financial assistance from the Human Sciences Research Council for this research is hereby acknowledged. Opinions given or conclusions reached in this work are those of the author and should not necessarily be regarded as those of the Human Sciences Research Council.

Acknowledgements

My thanks and appreciation to:

- my supervisor, Dr Lou-Marie Kruger, for her patient guidance and creative critiques
- the members of the Women's Mental Health Research Project
- the participants, for sharing their stories and allowing this retelling
- Desmond Painter, my travel companion on the journey of words
- my family and friends, for their empathy and encouragement
- the Giver of Grace

Contents

Introduction	1
Literature Review	6
Conceptual Framework	22
Conceptual Clarification	22
Theoretical Background	24
Method	28
Research question	28
Research setting	29
Participants	29
Data collection	30
Data management	32
Data analysis	33
Validation	36
Ethical Considerations	37
Results and Discussion	38
Knowing	39
Agency	53
Community	60

Conclusion 74

Reflexion 77

References 80

Appendix A: Profile of Participants

Appendix B: Interview Schedule One

Appendix C: Interview Schedule Two

Appendix D: Interview Schedule Three

Appendix E: Transcription Guidelines

Appendix F: Transcripts of Interviews

Appendix G: Coding -- An Example

Appendix H: Guidelines for focused coding

Introduction

Food touches everything. Food is the foundation of every economy. It is a central pawn in political strategies of states and households. Food marks differences, boundaries, bonds, and contradictions. Eating is an endlessly evolving enactment of gender, family, and community relationships. (Counihan & Van Esterik, 1997, p.1)

Food moves about all the time. It constantly shifts registers: from the sacred to the everyday, from metaphor to materiality, it is the most common and elusive of matters. (Probyn, 1999, p.217)

The challenging imperative of studying food and eating is pronounced in the above assertions. As these statements further suggest, the social scientific investigation of this subject is marked by shifting complexities and dialectic tensions. This is particularly demonstrated by the psychological treatment of food and eating. On the one hand, there is the realization that an understanding of this topic is cardinal. This is evident in the consuming attention paid to eating disorders. On the other hand, there is the awareness that research on the significance of the activity of eating in itself, is merely marginal. Lyman (1989) remarks: "Of all the activities in which we normally engage on a daily basis, eating and the psychological effects of food has been almost totally ignored by psychologists" (p.3).

A possible account for this discrepancy lies in the fact that mainstream psychology has traditionally followed the flow of western philosophical thought, typified by the current of dualism. This notion is developed by Curtin and Heldke (1992) in an undertaking to explain how the skewed, logocentric projects of western philosophy have discounted inquiry around food and eating: "Our tradition has tended to privilege questions about the rational, the unchanging and eternal, and the abstract and mental; and to denigrate questions about embodied, concrete, practical experience" (p.xiv).

The dualistic disposition of western philosophy dates back to the ideas of its founding fathers, Socrates and Plato. In Plato's *Phaedo*, Socrates urges the "true philosopher" to ignore the body and its despicable needs, as these are hindrances in the pure intellectual quest. Endorsing this mission, Plato implores the intellectual to escape the imprisonment of the body and to embrace the illumination of the mind. Since theory can only stand fast on the basis of the universal and atemporal, he then represents the world in terms of exclusive dualisms. According to Curtin's (1992) interpretation of Plato's parable of the cave, this dichotomy involves one category reflecting the brilliance of the Platonic ideal, and the other shadowing the dimness of the cave. Plato thus suggests that the philosopher, guided by the radiant light of reason, can abandon the barbaric activities of the cave:

Theorizing requires him to leave behind the unruly world in which people eat. With work of the mind taking the philosopher elsewhere, work of the hand must be left to those who are not able to govern,

philosophize, or fight in battle. Back in the cave, the artisan class must 'get the meal on the table' somehow; just how is not a matter of interest to the philosopher. That's the work of women, slaves, and free manual laborers. (Curtin, 1992, p.5)

Echoed through the history of western philosophy and particularly resonating in Cartesian thinking, these dichotomies, far from being relics of the past, still divide and conquer. Curtin (1992) points out how this has adversely affected philosophical regard for food and eating in two notable ways: firstly, in terms of ontology; and secondly, in terms of value.

On an ontological level, one part of the dualistic pair is given the status of an independent, autonomous substance. As such, substances are deemed "fully real" and "fully knowable" and thus suitable for philosophical theorizing (Curtin, 1992). It follows that food practices, having relational and temporal qualities, are not considered appropriate food for thought: "Because of their very ordinariness and their unqualified time-boundedness, food practices are ontologically not the kinds of things philosophical theories are designed to explain" (Curtin, 1992, p.6). In addition to the ontological separation, dualistic dichotomies present a distinction of value: that which is presumably above dependence and dissolution receives superior worth, to the exclusion and marginalization of the other part of the pair. Again, this contributes to the dismissal of the so-called banalities of food and eating, as observed by Curtin (1992): "Food, those who are responsible for the growing and preparation of food, and those (bodily) aspects of the lives of all persons that inevitably

concern food, are constructed as the kind of things that are normatively inferior” (p.6).

Contending that the scant attention to the investigation of food practices can be traced to the biases of western philosophical pursuit illuminates the precarious position of psychology on this subject. Firstly, it suggests an ambivalent attitude towards food and eating, which results in a lulled scrutiny of this theme. Secondly, trailing a dualistic path, inevitably leads to either-or trajectories, such as recourse to (higher) cognitive mechanisms or restriction to biologically based theories. Lastly, in heeding western philosophical tradition, mainstream psychology shows its disregard for what is presumed to be women’s activities since, as noted by Lupton (1996), “Philosophy is masculine and disembodied; food and eating are feminine and always embodied” (p.3).

It is against the background of these considerations that the objectives of this study are framed. In the current study the everyday eating rituals of female farm workers of color are explored. Specifically, this exploration focuses on eating and its concomitant practices as meaningful and meaning-making activity. As such, it is aimed at addressing the gaps in the psychological examination of the act of eating and associated practices.

Firstly, this entails viewing the subject of eating from a traditionally neglected metatheoretical perspective, namely an ontology of activities rather than one of substances, in a deliberate attempt to untangle the double bind of dualism.

The potentiality of contemplating food practices as relational, embodied activities, to revisit the dichotomies imposed by dualism – particularly mind/body, individual/social, and male/female – is thus considered. This resonates with the question Curtin (1992) posed, in reflecting on food practices and personhood: “Might such perennial philosophical knots as the mind/body problem, the problem of our knowledge of the external world, and the problem of other minds be tied in the context of a food-centered philosophy of human being?” (p.xiv).

Secondly, this research looked into everyday rituals of eating, as opposed to the popular topic of disordered eating patterns. Rappoport (1995) noted Freudian approaches as an example of psychology’s trend to focus on eating disorders: “Although Freudians have produced an extensive literature on anorexia and bulimia, the wide range of ‘normal’ foodways and meanings have generally been ignored...” (p.116). Contrary to this tendency, the current study is interested in the activity of eating in itself, rather than eating as symptomatic behavior.

Thirdly, in focusing on the food practices of women, it is an endeavor to create a space for women’s activities and experiences – traditionally placed out of sight and confined to a private world – in the domain of psychology. The production and preparation of food in particular, have been viewed as “women’s work and/or the work of slaves or lower classes” (Curtin & Heldke, 1992, p.xiii) and relegated to cloistered areas, such as the kitchen. Walled-off in the kitchen, women’s knowledge and actions around food and eating are

not only confined, but also negated. In attempting to make the position of women visible, this undertaking is allied to that of Bohan (1992), namely “to illuminate the place they have always held, not to place women anew but to assert their continuing presence in and impact on psychology” (p.1). This calls for an examination of the currency of power in the (de)valuation of the ways women construct meanings and knowledge.

Lastly, the study explores the significance of eating rituals to women of color living on farms, a population that, except when examined as anomaly, has largely been ignored in psychological research. Reid and Kelly (1994) point out that “women of color are presented as anomalous through their absence in studies of ‘common’ female experiences and by their selection for investigations of deviant female behavior” (p.479). Research on the psychological meanings around food and eating for South African women of color is conspicuously absent.

Literature Review

The scope of the following review of the literature was circumscribed by the focus of this study, the significance of women’s day-to-day eating rituals and food practices within social contexts; with the purpose of providing some familiarity with this topic. It starts off by realigning with the introductory observation regarding the need for theoretical reflection on food and eating, by considering existing metatheoretical perspectives. This is followed by an overview of social scientific inquiries into individual and social activities of

eating, indicating how the traditional binaries self/other or individual/social become blurred in acts of eating. Lastly, as this study is bound to women's eating rituals, research on the role of gender in food practices is discussed.

The investigation of food and eating practices has recently received enthused attention in the social sciences, specifically in sociology, anthropology and cultural studies (Lupton, 1996; Rappoport, 1995). Three metatheoretical stances dominate the social-scientific study of food and eating: socio-biological, structuralist and post-structuralist (Lupton, 1996). The first perspective, also called "nutritional", holds the traditionally predominating view of eating as a purely biological activity aimed at maintaining physiological functioning and survival. The symbolic and social significance of food practices is the focus of a structuralist viewpoint. Lupton (1996) distinguished between functionalist and critical structuralist outlooks, depending on whether the emphasis is on the maintenance or the critique of social order. In this regard Caplan (1997) posited functionalism and "developmentalism" as distinctive positions – the former directed at the way food practices uphold social patterns, while the latter takes a materialist slant towards social change. Lastly, the role of language in the construction of meanings around social practices, such as eating, marks the stand of a post-structuralist approach.

The socio-biological or nutritional approach considers the pursuit and preservation of physiological health as the prime principle guiding food preferences and eating habits. Eating is nothing more than behavior to fulfill

the need for nourishment; food choice is basically shaped by genetic predisposition and environmental influences; and food is merely a means to an end: the achievement of optimal functioning and sustaining survival. This approach contributes to the study of nutrition, applied to formulating a fitting diet for soundness of body (and mind). Despite its theoretical weight, the nutritional perspective falls short when measured by critics concerned with a sociocultural understanding of food and eating. It holds a simplistic view of cultural influences, only regarding these factors "in terms of the barriers or enhancements they pose to allow people to adopt the 'correct' diet" (Lupton, 1996, p.7). Furthermore, it completely disregards the symbolic character of food and eating rituals. Caplan (1997) has emphatically stated:

Food is never 'just food' and its significance can never be purely nutritional...it is intimately bound up with social relations, including those of power, of inclusion and exclusion, as well as with cultural ideas about classification... the human body and the meaning of health. (p.3)

The structuralist approach is interested in the so-called "aesthetic aspects of food and eating" (Mennell, Murcott & Van Otterloo, 1992, p.8). It postulates that social norms and institutions structure the identities, values and actions of individuals; and thus focuses on the organization of cultural and societal systems. Food practices are conceived as the text or language in which these structures are translated. It follows that if food practices are decoded, this will disclose the rules that order a particular society or culture. Practices

of eating thus have a latent meaning that feeds into larger cultural and social organizations. The works of two prominent anthropologists, Claude Levi-Strauss and Mary Douglas, particularly provide structuralist food for speculation. Employing the food-as-language analogy, Levi-Strauss (1964/1970) worked out that the common line cutting through all cultures is the opposition between “nature” and “culture”. What distinguishes humans from animals, is the ability to mould and transform nature – hence culture. Humans do not feed on just any raw substance, but consume food, suitably transformed by cooking it. The binary culture/nature is demonstrated through our food practices by distinctions between the raw and the cooked, the inedible and the edible. An examination of these practices thus holds knowledge about the constitution of cultures. Douglas (1999) based her analysis of meals on the premise that “if food is treated as a code, the messages it encodes will be found in the social relations being expressed” (p.231). In deciphering the everyday ritual of meals, she showed how this food category frames boundaries that guard against potential social disarray. Lupton (1996) phrased Douglas’ conclusion as follows: “The meal is thus a microcosm of wider social structures and boundary definitions” (p.9).

The structuralist stance has, however, been criticized for depicting social and cultural systems as static or stable structures, in largely descriptive accounts. Lupton (1996) remarked: “There is also little sense of history in such accounts; they tend to suggest that this is the way ‘things have always been’ without exploring the contingent nature of food practices and preferences” (p.10).

Heeding the notion that “foods have histories” (Caplan, 1997, p.8), critical approaches – comprising Marxist, feminist and developmentalist influences – sharpen the focus on social change and larger social, political and economic institutions. Specifically, it is argued that these macro-structures not only uphold social order, but also sustain certain power relations. How particular practices develop historically through the operation of power, thus become the topic for scrutiny. From a critical perspective, then, food practices, determined by these systems, are conceived as reflecting the (im)balance of power within societies. Critical standpoints, nonetheless, can be implicated with simplistically viewing power as an oppressive force to be eradicated, slighting the dynamic fluidity of social positionings. With regard to Marxist dealings with food behavior, Rappoport (1995) reproved it for not sufficiently valuing foodways: “For Marxians, food is either just one more commodity, like oil, subject to the manipulations of international capital, or an instrument for the exploitation of the masses” (p.116). Lupton (1996) raised a crucial point of critique: “Both the functional and critical structuralist approaches tend to be somewhat essentialist, assigning a single meaning to food-as-text without fully acknowledging the dynamic, highly contextual and often contradictory meanings around foodstuffs” (p.12).

Post-structuralist approaches take into account that meanings are contextually bound, accentuating that contexts are not fixed, but pliant frames of spaces in which meanings are created and dispersed. Central to a post-structuralist view is its understanding of the role of language in the production

of meaning: language is not a referential system through which meanings are essentially represented, but a social practice through which meanings are shaped and actualized. In this regard, Lupton (1996) noted:

Research and scholarship from the poststructuralist perspective directed at understanding the meanings of food and eating will tend to concentrate more on the discursive production of meaning and highlight the plurality of meaning rather than attempting to elicit a single 'truth' of experience. (p.14).

In other words, multiple meanings are constructed in and through social and cultural discourses around food and eating. A post-structuralist outlook probes discursively produced knowledges to uncover hidden agendas regarding the interests and purposes they serve. This awareness of how power runs (in) the construction of knowledge, does not imply a paranoid perception of power that reduces it to a "repressive force" (Lupton, 1996), but a watchful acceptance of the pervasive play of power in social relations and practices. With their emphasis on the multiplicity of meanings and contexts, post-structuralist movements effectively escape essentialism, but risk being recaptured by relativism. Another point of criticism against post-structuralism is its treatment of the body as a culturally inscribed text: while this approach shows how social and cultural discourses write (on) the body, it neglects the matter of embodied discourses.

Locating psychology in these metatheoretical frameworks, again evinces psychology's slight position on everyday food practices and eating rituals. Psychological research has mainly been narrowed to a sociobiological point of view. Associated with this perspective, is a concentration on individual processes and behavior.

Logue (1991) firmly grounded a psychological understanding of eating and drinking in a natural science paradigm. Postulating psychology as the science of behavior, Logue (1991) thus situated her research in the framework of evolutionary theory: food preferences and consumption can be explained in terms of adaptation and survival needs. Lyman (1989) added a cognitive-behavioral flavor to a psychology of food. According to Lyman (1989) the analysis and alteration of a person's mental states could be accomplished by utilizing knowledge about conscious experience, the development of associations and food as a complex stimulus. He consequently suggested that, through an analysis of the associations with preferred foods (in terms of the memories and feelings evoked), it could be determined how certain foods can elicit and enhance specific moods and attitudes. Although Lyman (1989) contributed to the notion that a psychology of food is indeed "more than a matter of taste" and definitely more than a means of physiological survival, he did so with recourse to the realm of the mind (consciousness), thus (inadvertently perhaps) endorsing the mental, abstract and individual, splitting from the material, embodied and social act of eating. Again, psychological understandings appear to be faced with the allure of dualism.

Cultural psychologist, Paul Rozin – referred to as “the ultimate food psychologist” by Rappoport (1995) – thus treaded on a frontier, in exploring how food and eating refuse rifts (imposed by dualism) by breaching (bridging?) boundaries. Rozin (1999) underlined the materiality of eating, without undermining its meaningfulness, by drawing attention to the profound and intimate transaction between self and environment contained in the act: “The insulated, safe, self, protected by skin from the rest of the world, experiences a material breach of this boundary a few times every day in the act of eating. The world enters the self” (p.14).

The act of eating holds duality: while it involves the risky movement of the world beyond “the last defense” of the mouth, it also hints pleasure in the promise of nourishment. Eating therefore intimates both a disruption of self and an incorporation of other. Rozin (1999) pointed out that this merger imports physical, as well as psychological risks and gains: “Generally, when two entities ‘mix’, the product displays some combination of the characteristics of the components. Why should this not be true for the mixing of a food with a person?” (p.14).

This introduces a fresh appraisal of the familiar sentiment that “we are what we eat”. Lupton (1996) filled out this idea by stressing the relationship between eating and concepts of self: “By incorporating food into one’s body, that food is made to become self. ...As this suggests, subjectivity is not linked solely to the organic constituents of food, but also to its symbolic meaning” (p.17). The significance of eating becomes marked through the role it has in

composing a/the self. Food practices are integral in the shaping of subjectivity, as noted by Lupton (1996):

It is obvious that food habits and preferences are central practices of the self, directed at self-care via the continuing nourishment of the body with foods that are culturally deemed appropriate, constituting a source of pleasure and acting symbolically as commodities to present a persona to oneself and others. (pp.15-16)

In deciding which food will be made part of oneself, an individual can circumscribe the self. This demarcation of self, however, is tied to social markers, as Lupton (1996) – referring to Falk (1994) – stated: “The individual, in the act of eating, is both ‘eating into one’s body/ self and being eaten into the community’ ” (p.17). What is acceptable for assimilation by the individual, also shows one’s association with a particular social group, as indicated by Lupton (1996): “The incorporation of food works both to construct a notion of individual subjectivity through the individual taking in the qualities of that food, and also includes that individual into a culinary system and therefore into a social group” (p.25).

Also addressing the notion of eating as interfacing distinctions between inside and outside, individual and social, Valentine (1999) explored the role of food consumption in the formation of individual and household identity. Valentine (1999) focused on the home as site of consumption, opening an understanding of “the spatial dynamics of cooking and eating” and looking into

the ways in which food practices are employed in the construction of identities. It was shown how constricting narratives of identity can be escaped or landscaped into alternative, preferred plots, through the (re)negotiation of food practices. Relating to the theme of food practices and family identities, Burgoyne and Clarke (1983) have highlighted "the manner in which food, eating and mealtimes may provide a new dimension for exploring the experiences of those who divorce and remarry and who pass, along with their children, from one domestic regime into another" (p.152). They suggested that the restructuring of eating rituals reflected attempts at adjusting to family reconstitution: "Mealtimes are a well known and powerful symbol of domesticity: variations in food beliefs and practices may therefore point to more fundamental sources of variation in family life itself" (Burgoyne & Clarke, 1983, p.152). What becomes apparent in these studies, is the involvement of eating rituals with family ties; and that this symbolic association is made available through its embeddedness in larger social and cultural narratives.

The symbolic and social significance of food and eating is the subject of several studies, especially in sociological research (Murcott, 1983; Lupton, 1994; Morrison, 1996). In an exploratory qualitative investigation applying the method of memory-work, Lupton (1994) aimed to explicate the meanings of food practices in social relationships. The presumption that food and eating imply the joint sharing of meals was notable in that the participants, requested to recount memories around food, overridingly offered recollections of "family food events" (Lupton, 1994). Recognizing that sharing food lies at the heart of sociality, Morrison (1996) concentrated on the concept of commensality,

specifically how it is reconstructed in different forms and at different sites (home and school). The study concluded that commensality thus continue to cement social solidarity, despite concerns that the center will not hold.

However, a communal sigh of relief is stalled by the cracks in “commensality”, as indicated by the circumspect observation of Mennell et al. (1992): “For commensality is a perilous notion. If sharing food signifies an equivalence among insiders within a group, it simultaneously defines insiders as socially different from outsiders, and marks the boundary between them” (p.117). Food practices, in drawing people close, also draw the distinction between inside and outside: “Inclusion implies exclusion” (Mennell et al., 1992, p.117). The capacity of food practices to distinguish among groups was also articulated by Lupton (1996): “Food and culinary practices thus hold an extraordinary power in defining the boundaries between ‘us’ and ‘them’” (p.26). An awareness of this power makes it possible to defy one’s outgroup status, as demonstrated in Lupton’s (1994) study, where adopting typical Australian food would signify acceptance for children of European immigrants. The importance of being accepted alludes to impressions of acceptability, which trace another line of distinction etched through eating, namely that between “good” and “bad” food.

This leads discussion into the domain of morality, as Lupton (1994) declared: “All food inhabits a moral space” (p.681). The contrast between “good” and “bad” food connotes not only the prescription of nutritional value, but also the ascription of moral meanings:

'Good' food is often described as nourishing and 'good for you', but it is also indicative of self-control and concern for one's health, while 'bad' food is bad for one's health and on a deeper level a sign of moral weakness. (Lupton, 1996, p.27)

Blaxter and Paterson (1983) sought to illuminate what was meant by "good" food. Their findings, gained from a sample comprising of two generations of working class Scottish women, indicated that the participants' presentations evolved from a specific social history. The older generation, whose histories carried the scars of war and economic deprivation and who thus had to make do with simple forms of sustenance in times of scarcity, hailed the "plain, simple and natural" (Blaxter & Paterson, 1983, p.102). The younger generation, having to deal with the demands of changing times, valued convenience food that was fast and functional. Nonetheless, the virtue of the natural has not been vanquished but, as Atkinson (1983) pointed out, is perhaps religiously revived in the health food movement. This entailed an appeal to turn away from food tainted with artificial substances and to return to nature, portrayed by images of the traditional, the primitive and the exotic. Atkinson (1983) however, did not take this apparently clear call to get back to basics in praise of the pure at face value. He suggested that it was part of health-related beliefs and practices, which served to promote individualist discourses: "There is a strong emphasis upon self-help and individualistic solutions to problems (including health and illness). They thus appeal to a mixture of self-reliant Protestant ethic and self-regarding narcissism"

(Atkinson, 1983, p.17). This maintenance and mastery of the self is a powerful principle in the ethics of eating.

The mores of eating behavior are already ingested at a young age, in the form of parental instruction on how and what to eat. The regulation of children's eating behavior contributes to their socialization, as stated by Lupton (1994): "Parents' attempts to shape their children's food consumption habits, including table manners, may also be regarded in the wider context of the enculturation of the young, in which the rules of 'civilised' behaviour are established and maintained" (p.680). Observing the doctrine of disciplined eating is part of "the civilizing process", according to Rozin (1999), as it implied a humane sensitivity not to offend others. In his discerning analysis of the relationship between food, disgust ("bad taste") and civilization, Rozin (1999) stated: "The challenge to being civilized reaches a peak in eating at table... The challenge is to suppress disgust in others in a situation that is rich with potential disgusting events" (p.27). Lupton (1996) related the regulation of eating to the idea of the "civilized" body, "the body that is self-contained, that is highly socially managed and conforms to dominant norms of behaviour and appearance" (p.19). The "civilized" body was set off against the so-called "grotesque" body, or the wanton body uncurbed by reason or propriety (Lupton, 1996).

This image of unruly voracity conjures an uncanny (?) resemblance with the "mythology/ ideology of the devouring, insatiable female" (Bordo, 1985/ 1992, p.45). The implicit inference that the female (body) should conform and

should be controlled, directs the gaze at the gendered disparities of dominance.

The crossing lines between gender and power run through investigations on food and gender. Tracing the theme of gender and food practices, Caplan (1997) found three noticeable patterns in the research: firstly, the responsibility of food provision and preparation is still mainly relegated to women; secondly, men and women seem to be “entitled” to different kinds and amounts of food; and thirdly, women, particularly in western societies, predominantly engage in dieting and disordered eating behavior. Following these indications noted by Caplan (1997), pivotal studies specifically dealing with women’s everyday involvement with food and eating are subsequently reviewed.

Murcott (1983) revisited the assumption that preparing food is essentially women’s work by exploring the meanings of the verb “to cook”. It was shown that cooking signifies a particular task assigned to women in their roles as wives and mothers. In other words, while men can and do prepare food, it is women who do the cooking. Murcott (1983) thus argued that “one folk usage of the term cooking is both specific to the cooked dinner and simultaneously reflects the gender based domestic division of labour” (p.179). Dividing household chores along gendered lines, resulted in women being saddled with the weight of labor, while men carried out the leisurely preparation of light meals. By having to remain responsible for cooking the proper meal, women are securely lodged in the position of family nurturer, as Murcott (1983)

affirmed: "The cooked dinner... symbolises the home, a husband's relation to it, his wife's place in it and their relationship to one another" (p.179).

Kerr and Charles (1986) drew attention to the impact that this adherence to the roles (or rules) set by a gendered division of labor has on food consumption and distribution within families: "The woman's position as server and provider for her family seems to lead her to subordinate her own needs and desires to those of other family members" (p.119). Although the participants in their study were attuned to the food preferences of family members, they had difficulty in describing and even acknowledging their own tastes. Moreover, women's beliefs about food needs revealed gender-based notions regarding the activity levels of men and women: women's work was seen as placid, undemanding domestic activity, while men's labor was viewed as strenuous performances deserving to be fuelled by food. Yet again, the demands made on women by dominant social prescriptions "in a world which is weighted against women" (Charles & Kerr, 1986, p.538) are obscured.

Charles and Kerr (1986) pointed out that women's relationship with food is complicated by the constant pressure to measure up to societal standards. These ideologies construct conflicting images of so-called femininity: "The concentration on self which the dominant image of slimness and sexual attractiveness involves does not rest easily with ideologies of maternity and maternal love..." (p.539). As power and control, ambivalence and contradiction are therefore always already inscribed in women's everyday relationship with food, Charles and Kerr (1986) accentuated that,

women's problematic relationship with food is not something peculiar to those who suffer from one or other of the eating disorders... the characteristics of these disorders are a product of women's structural position in society and are common to almost all women. (p.571)

Hence, it is not only the experiences of women with eating disorders that warrant psychological reflection – Charles and Kerr (1986) also called attention to the actuality that “there is virtually no research exploring women's ‘normal’ relationship to food” (p.538).

In summary, this perusal of the literature on so-called ordinary food practices and eating rituals firstly presented three main metatheoretical perspectives: socio-biological, structuralist and post-structuralist. It showed that psychology mostly follows a socio-biological approach, while sociology and anthropology primarily pursue structuralist projects. Secondly, investigations on the individual and social activities of eating were considered. This reading highlighted the following themes: food practices are tied to constructions of personhood; acts of eating obscure the boundary between self and other; and eating rituals are tied with sociality, particularly understandings of family, values and socialization. Lastly, studies on the powerful role of gender in women's day-to-day relationship with food and eating were discussed.

Examining this body of literature thus critically girds key aspects of the current study: it elucidates the necessity for psychological research on everyday

eating rituals; and it alerts investigation to the risk of essentialist statements about the meanings of food and eating.

Conceptual Framework

Conceptual Clarification

The following explication aims to delineate the concepts “eating”, “food practice” and “eating ritual” applied in this investigation.

Exploring the act of eating encompasses more than studying the physical assimilation of food into one’s body. It is assumed that a comprehensive grasp on “eating” (as social practice) should also include the activities around eating, such as the preparation of food (cooking) and the social interactions that occur in the process of eating.

The term, food practice, mostly used in social scientific literature on food and eating, is thus appropriated to denote day-to-day, customary and socially embedded activities around eating. Furthermore, this inquiry accentuates the symbolic quality of food and eating.

It is therefore decided to incorporate the concept of eating rituals into the focus of study. Ritual contains and maintains the key aspects of meaning and social practice. As such it is also a topic that has been receiving revived

social scientific attention – the significance of mealtime rituals have especially sparked sociological (and psychological) interest.

Conceptualizations of ritual, predominantly derived from anthropology and restructured in psychology to highlight its functional properties, are used to craft a definition of ritual for this study. Ritual is popularly associated with religion, or the sacred, exotic and/or magical. The notion of sacrality is entailed in most anthropological definitions of ritual, denoting a ceremonial activity where transhuman powers are celebrated or commemorated. Traces of this idea are found in Victor Turner's earlier definition of ritual as "prescribed formal behavior for occasions not given over to technological routine, having reference to beliefs in invisible beings or powers regarded as first and final causes of all effects" (Turner, 1967, p.19). A distinction is thus made between sacred and so-called secular rituals (Wyrostok, 1995). However, secular ritual still carries meaning beyond the ordinary (distinguishing it from mere custom or habit) and is carried out as a "set apart" activity. In this regard Myerhoff (1992) remarks that local traditions possess "a kind of sacrality, despite their mundane nature, which comes from being embedded in every future of a culture" (p.143). This links with her definition of ritual as "an act or actions intentionally conducted by a group of people employing one or more symbols in a repetitive, formal, precise, highly stylized fashion" (Myerhoff, 1992, p.129). Myerhoff (1992) points out that the secular and sacred are sequenced in the fusion of both sacred and secular symbols; and also that rituals leave room for the individual and idiosyncratic by the succession of open and closed parts. Furthermore, the creation of personal

rituals is still situated in communities of intimately involved individuals, maintaining the concept of ritual as participatory action. Roberts (1988) deftly draws anthropological and therapeutic understandings of ritual together by defining rituals as follows:

Coevolved symbolic acts that include not only the ceremonial aspects of the actual presentation of the ritual, but the process of preparing for it as well. It may or may not include words, but does have both open and closed parts which are 'held' together by a guiding metaphor. Repetition can be a part of rituals through either the content, the form, or the occasion. (p.8)

In this study the rituals of eating are thus understood as patterned, embodied interactions, which involve participation in expressing, sharing and constructing multiple symbolic meanings. The apparently routine, mundane activities of eating preserve the symbolic qualities of ritual. This conceptualization of ritual claims both the "traditional" associations with the sacred, fixed and communal; and notions of secularity, flexibility and individuality.

Theoretical background

This study is presented as a deliberate endeavor to circumvent the potential pitfalls of dualistic designs, exemplified by essentialism, representationism and individualism. It thus aims to depart from an attempt to locate

fundamental meanings assigned to eating represented as expressions of individual minds. Towards this end, it sets out to explore the activity of eating as a social practice and the meanings around it as constructed in the relational context of conversation. Charting the course of this project in this way, is a statement of position, rather than an assertion of certainty, imprinted with the awareness that every “text already contains within it the seeds of its own subversion” (Hepburn, 1999, p.641). The assumed approach is guided by social constructionism – the suitability of this metatheoretical movement to this exploration is subsequently detailed.

As noted earlier, this investigation follows an ontological shift whereby the object of study is activities (processes or practices), a move strategically propelled by an effort to bypass the dichotomous fissures of traditional, empiricist perspectives. Empiricism holds that precise knowledge can be gained through the verification of sensory experience. It thus posits the notion of an individual mind containing representations of reality from which it remains detached, explicated by Durrheim (1997) as follows: “It relies on a split between mental ‘substances’ (ideas) and physical objects; it suggests that ideas may represent or correspond with reality; and it highlights the individual representor as the agent of knowledge” (p.176). Opposing this stance, are social constructionist positions, as asserted by Foster (1999):

Social constructionism is characterized by three main features: a metatheoretical rejection of empiricism; a theoretical foregrounding of the constitutive – rather than merely representational – aspects of

language; and an appeal to relational, dialogical or rhetorical constitution of subjectivities. (p.341)

Social constructionism claims that knowledge is constructed through socially shared practices: "It is through the daily interactions between people in the course of social life that our versions of knowledge become fabricated" (Burr, 1995, p.4). This leads to a key feature of a social constructionist approach, namely that language too is regarded as a "form of social action" (Burr, 1995). Language is thus not merely a symbolic medium that passively mirrors reality, but a social practice that actively constructs what is accepted as actuality. The emphasis is on the performative and constitutive, rather than descriptive, qualities of language. Along with this articulation of language, is an understanding of meaning that breaks (away from) empiricist ground. Instead of fixing the meaning of words to the essence supposedly carried by the entity or event they presumably reflect, meanings are related to their functions (or functioning) within particular contexts, allowing multiple constructions (rather than constriction). The boundless play of language thus remains bound to the social context circumscribing its usefulness (or meaningfulness). Social constructionism is therefore also concerned with the ways in which the "conditions of possibility" (Durrheim, 1997) for the manifestation of certain meanings are determined. It thus scrutinizes the operation of power in the maintenance of some discourses and the marginalization of others, with a critical focus on "how discursive practices serve to create and uphold particular forms of social life" (Burr, 1995, p.63). This does not, however, only entail the subversion of power structures, in order to overthrow the dominant

discourse and reinstate the previously dominated side. If a social constructionist approach as a form of critique seeks change in social regimes, it has to move beyond just (even justly) inverting the state of affairs. The effectiveness of this movement cannot simply rely on its disruptive effect, but on its capacity to constantly search out the disruptions always already contained in the discourses organizing social life. Its political potency thus lies in the strive towards the deconstruction, rather than destruction, of oppositions, as explicated by Hepburn (1999):

To deconstruct is not merely to highlight one marginalized half of a binary; instead it should leave no clear line between one side and another. It becomes undecidable which 'side' is which. Indeed, the entire principle of the organization of texts through hierarchical oppositions is subverted. (p.653)

Framed as resistance against dualism, social constructionism is offered as a fitting "framework" for this study: it critically cuts across the dualistic and individualistic lines that pervade the psychological investigation of food practices; it provides an account of the socially constructed character of meanings ascribed to eating rituals; and it calls for a consistent questioning of the power relations that sustain conditions which propagate certain practices and negate others. Although a social constructionist view could not comfortably be read as a blueprint for the process that would secure the outcomes of this research, it is used to inform the perspective of this project. It directs attention to how meanings around food and eating are embodied in

language, as well as how the wording of meanings are formulated through corporeal experiences. Lupton (1996) adopting a poststructuralist viewpoint, stated:

We do not necessarily need language and discourse to experience food. However language and discourse are integral to the meanings we construct around food – how we interpret and convey to others our sensual experiences in preparing, touching and eating food – which in turn shape our sensual responses. (p.13)

Furthermore, it accentuates a consideration of the social and historical contexts in which the flux of meanings is embedded. It thus shapes a sceptical appraisal of generated knowledge braced by claims to the true meaning of food and eating. As this critical look also encompasses essentialist statements of power around food practices, the focus is sharpened on unmasking powerful dichotomies such as mind/body and individual/social as constructions; and revealing the potentiality of deconstruction.

Method

Research question

What is the significance of the everyday eating rituals (and food practices) of women of color living and working on Western Cape farms?

Research setting

This research was situated within a larger project, aimed at gaining a preliminary understanding of the psychological distress and resilience of female farm workers of color in the Western Cape. As the Women's Mental Health Research Project (WMHRP) intended to be an in-depth investigation of how these women interpreted and articulated their experiences, a qualitative research design was adopted. This study is further aligned with the broader project, in that the WMHRP also followed a social constructionist approach, focusing on the ways in which these women co-construct their identities, histories and relationships within particular social and political contexts.

Participants

The larger investigation involved the recruitment of forty female farm workers¹ in the Winelands area of the Western Cape. Participants were recruited to represent the range of circumstances encountered by women living and working on farms in terms of the following dimensions: household structure; employment, and type of farm industry. Six participants were selected for the moderated scope of this study. They comprised a heterogeneous group, their ages ranging from 20 to 56 years; with only two women residing on the same farm (for a detailed profile of these participants, see Appendix A). In allowing diversity, this inquiry thus departed from the mainstream tendency towards a

¹ The term "farm worker" referred to people living and working on farms. Women qualified for this study if they lived on farms; and were employed on farms as fulltime/ parttime/ seasonal/

unifying generality that favors similarities rather than differences. The participants were incorporated in order of recruitment, a continuous process that spanned a year-long period. In contrast with positivist research where a larger sample is presumed to strengthen the ability to generalize findings, a sample of convenience was used in accordance with the qualitative design of this study, directed at “an in-depth examination of the meanings at work rather than a skim over as wide a surface as possible” (Parker, 1994, p.12).

Data collection

Semi-structured, open-ended interviews were conducted individually by the principal investigator, together with other members of the research team. This approach to interviewing was deemed appropriate as it promoted the establishment of rapport, allowed flexible exploration, and generated richer material (Smith, 1995). Each participant was interviewed by the same interviewer on a weekly basis. The interviews consisted of five to six two-hour sessions, covering a range of topics on the women’s life style and experiences. Additionally, interviewers were expected to keep a journal, documenting reflexive accounts of relevant observations and their relationships with the participants in the interview context. Research interviews were seen as shared constructions between interviewer and participant, in which meanings and understandings were discursively negotiated (Mishler, 1986). All interviews were conducted in Afrikaans, the

domestic workers. Unemployed farm workers (i.e. looking for work/ ready to start working) were also included.

first language of the participants; and took place in a setting convenient for the participants.

The interview on women's eating rituals and food practices formed part of the third full-length interview, which also addressed the topics of motherhood and sexuality. I briefed the other interviewers involved about the nature of this study and the purpose of the interview². As the subject of ordinary activities around food and eating is novel to psychological exploration, I designed three interview schedules to guide the course of the interview. These schedules were developed and applied respectively (in chronological order) during various stages in the process of collecting research material, as outlined below.

The initial estimation of women's eating activities stretched across a broad scope that involved acquiring accounts of women's experiences of their engagements with food. This entailed aspects such as food preparation, mealtimes, food consumption, personal food and eating preferences; and beliefs about food and eating, as detailed in the first interview schedule (see Appendix B). Although this circumscription of eating provided thick material (as shown by the interview with Roos) it also proved to be cumbersome, thus necessitating further refinement.

² The first person is used here (and elsewhere) to accentuate that, although the research formed part of a larger project, these tasks were the specific responsibility of the current researcher.

A second interview schedule was consequently designed to accommodate the construct of ritual (see Appendix C). This was partly informed by Fiese and Kline's (1993) Family Ritual Questionnaire, developed to assess family rituals including shared meals. Specifically, the Family Ritual Questionnaire provided a helpful guide to certain key facets of ritual, covering the following dimensions: how frequently the activity took place; the prescription of roles and duties; the regularity with which the activity occurred; expectations about required attendance; emotional endowment in the activity; the ascription of meaning; the persistence of the practice across generations; and the preparation and planning preceding the activity (Fiese & Kline, 1993).

Applying this schedule (with the second participant, Sandra) rendered useful, detailed information about women's eating rituals, but risked getting stuck in the intricacies of ritual, resulting in the loss of fluid accounts of participants' interpretations. What it did highlight, however, was the significant role of age, gender and culture (i.e. systems of shared meanings and practices) in the enactment of eating rituals, an important aspect retained in the third (and final!) schedule. This version followed a simplified structure outlining the type (daily, special and personal) of eating event, the particulars of these practices; and participants' reflections on their rituals of eating (see Appendix D).

Data management

All interviews were audiotaped. I subsequently transcribed the recordings. The complexity of transcription is pointed out by Mishler (1986): "There are

many ways to prepare a transcript and each is only a partial representation of speech...each representation is also a transformation" (p.48). Complying with the guidelines offered by Mishler (1986), the recordings were constantly revisited and listened to repeatedly. Furthermore, a particular system of transcribing based on Silverman (1993) and Riessman (1993) was followed, including notations for pace and intonation of speech (see Appendix E).

Data analysis

The transcripts were the primary texts on which analysis was based (see Appendix F). Although this procedure is discussed separately for the purpose of this report, thus giving the impression of a distinct phase of the research process, analyzing the material was a recursive, continuous activity, already operative in the collection, management and readings of the data. However, the analytical process was guided by systematic steps in keeping with the statements of Coffey and Atkinson (1996):

Analysis is not about adhering to any one correct approach or set of right techniques; it is imaginative, artful, flexible and reflexive. It should also be methodical, scholarly, and intellectually rigorous. (p.10)

Grounded theory offered a qualitative method that allowed both creativity and rigor. This approach involves the generation of theory that is rooted in the data (Strauss, 1987). In contrast to traditional logical-deductive strategies where analysis strives to verify preexisting hypotheses, the researcher aims at

analyzing the relationships between theoretical categories constructed from the data. It was thus deemed suitable for exploring the relatively uncharted (psychological) territory of eating rituals, since it encouraged closely following the texts in the course of discovery. Contrary to the beliefs of Glaser and Strauss (1967), who introduced and developed the grounded theory approach, it was not assumed that this would lead to the striking uncovering of truths in the texts. Rather, a social constructionist version of grounded theory, as proffered by Charmaz (1990), was adopted. According to Charmaz (1990) the creation of categories entails an interactive, dialectical movement between the analyst and the text, influenced by the researcher's interests: "In short, the 'discovery' process consists of the researcher creating discoveries about the data and constructing the analysis" (p.1165).

Central to the implementation of grounded theory in analyzing data, is the heuristic tool of coding, simultaneously condensing and expanding material by devising categories and opening up trails for further investigation and interpretation. This operation was modeled on the three levels of coding, suggested by Strauss (1987): open, axial and selective coding.

Following several repeated readings of the transcripts, initial codes were assigned to the data. This involved the line-by-line scrutiny of the transcripts and noting "tags" – indicated by sensitizing concepts – in the margins of the texts. This in turn inspired another set of refined codes, that focused on the structure and content of the interview; signaled important themes and

narratives; and speculated about the co-construction and context of the interview (see Appendix G, for an example).

The next phase, axial coding, comprised of detailing relationships between codes and categories, highlighting commonalities and contradictions. These were elaborated by considering questions about the possible causes, conditions, changes and consequences of participants' constructions around food and eating. In order to facilitate comparison between cases, the material was reorganized according to the following classifications: eating and everyday living; special occasions; eating by/for oneself; and beliefs and advice about food and eating. These extracts were recontextualized, providing dense material for focused coding (see Appendix H). This resulted in the generation of the following key categories: knowing (embodiment, spatiality, temporality, corporeality); boundaries (limits, distinction, difference); agency (control, power); relationship (togetherness, intimacy); community (communion/participation); rites of passage (transition, development, change); values; being a woman; family (home, care, nurture, protection and provision); hunger (desire, tastes, preferences, lack and fulfillment); and feelings around food (frustration, anger, boredom, enjoyment, abandon, nostalgia and guilt).

Teasing out the tangles among these categories, and again tracking themes and investigating interrelationships, aided the process of selective coding. The core categories – knowing, agency and community (discussed in the following section) – were thus constructed, together with illustrations from the data. At this stage, the mechanisms of merging and sifting were mainly

steered by the researcher's perusal of the literature and developing theoretical considerations, recorded in written memo's.

The integral practice of memo-writing, concomitant to coding, entailed jotting down ideas and commentary on the data and categories. These memo's encompassed thoughts on the content (for example, penning the parameters of certain categories) and process (for example, writing to deliberate methodological choices) of this research. As such, it opened up a space for reflection and fertile ground for analysis.

Validation

The method of triangulation was used to enhance the validity of this research. This entails assuming varied points of view from which research material can be considered and interpreted: "Triangulation makes use of combinations of methods, investigators, perspectives... thus facilitating richer and potentially more valid interpretations" (Tindall, 1994, p.145). In this study triangulation was employed in two ways. Firstly, consistent data was assimilated from different participants by different interviewers across various sites (at participants' homes, in their workplace, at the Department of Psychology). Secondly, multiple readings of the material were fostered by the insights of research team members. This was done through discussions in which both collaboration and challenge were encouraged.

Ethical considerations

Research team members personally informed prospective participants about the position of the researchers; the purpose and nature of the research; expectations and levels of participant involvement; and how the collected material would be used. Participants received an Informed Consent Form and time to consider whether they wished to take part in the project – if so, they would return the signed form at a follow-up appointment.

The research posed no physical risks. It did, however, entail investigation of topics that could be perceived as intensely personal, thus risking exposure that participants might experience as threatening. Participants were therefore clearly informed that they had the right to determine the degree of disclosure and to withdraw from the study at any time. Furthermore, the interviews were conducted by clinical psychologists and advanced graduate students in psychology, trained to carefully monitor discomfort and distress during interviews. A referral strategy was in place before interviewing commenced, should participants request additional, professional aid.

To ensure anonymity, all participants chose pseudonyms at the beginning of the study. Access to their real names was exclusive to research team members. Pseudonyms were used in all reports and research outputs; and information that would risk identification was altered.

Results and Discussion

This exploration shows the significance of everyday rituals of eating in the relational contexts of women of color living and working on farms. Food practices and eating rituals are read as activities that carry (and carry out) meaning. As a social constructionist reading, this entails an understanding of meaning as multiple and relative to particular social contexts. It thus attempts to move away from the essentialism that potentially ensnares sociobiological and structuralist interpretations. Furthermore, it is assumed that eating and associated practices – as embodied activities – may provide a way of addressing dichotomies without resorting to either/or strategies of subjugation and subversion. This viewing involves an illumination of women's eating rituals and the spaces in which these rituals are enacted.

In the light of the above considerations, the following themes are extracted from the texts: knowing, agency and community. It is shown how the ritual of preparing food, as a rite of passage, comprises embodied knowing. As the activity (of cooking) informed by this (bodily) way of knowing allows a transformation of temporal and spatial situations, it enhances the women's sense of their capacities as transformative agents, thus introducing the subject of agency. Agency is further indicated in eating rituals as acts of decision, defiance and distinction, showing the ability to transform boundaries between self and other. As such, agency is performed and negotiated in the context of social relationships. This ties into the theme of eating rituals as

intricately linked with notions of community, which renders a revisiting of the positions of women in the sites of the family and society.

Knowing

In this analysis of the texts, understanding eating rituals as meaning-making activities converges with the focus of appreciating the actions and experiences of women. Hence, it is considered how these women, through their participation in rituals of eating, come to know and experience themselves as knowers through the construction of meanings.

An important way in which eating rituals facilitate meaning-making is through a conveyance from a state of “not-knowing” (ignorance, innocence) to a position of “knowing” (illumination, insight). This demonstrates the capacity of rituals to both “mark” and “make” transitions simultaneously (Imber-Black, Roberts & Whiting, 1988; Imber-Black & Roberts, 1992). Learning to prepare food (meals) is a practice in which this particular process is enacted, as shown by the participants’ accounts of their experiences. (Interestingly, all the participants easily recall the first time they learned how to cook.)

The women recall learning to cook as a specific event in time that occurred when they were between the ages of eleven and fifteen. The process was initiated under the careful instruction of an older woman, who had a certain position of authority. In four of the cases this was a familial figure (mother, grandmother or aunt), while two participants (Aspoestertjie and Lorita) were

instructed by their employers. At first the instructor demonstrated the particular activity:

L: en dan het sy eers vir my gewys hoe om die wortels te skil en die aartappels te skil³.

However, the participants did not assume a passive position of “being taught”. They were involved, rather, in actively learning through observation and practice.

A: Die vrou het vir my geleer om brood te bak. **NIE** geleer nie, sy’t net gesê... Toe’t sy vir my gesê ek moet nou meel gaan haal en dan gaan sy nou vir my wys, dan moet ek nou kom broodknie.

R: as sy so iets doen dan sê sy ek moet kom *kyk* hoe word dit gedoen. Dan kyk ek en ek probeer self.

Often, this entailed a process of trial-and-error, with the concession that even the “errors” (flops) were to be consumed.

R: partykeer is dit nou ‘n flop; partykeer is dit nou nie ‘n flop nie. Maar dit moet opgeëet raak.

³ In these extracts the participants are identified by the first letter of their chosen pseudonyms. The excerpts used in the analysis are printed in bold in Appendix F.

S: Die eerste kos wat sy vir my geleer maak het, was wortelkos. En toe't die aartappels paggekook! (Toe sê sy) Ma gaan nie nou ander kos maak nie. Ons gaan nou net daai kos eet.

Although these mistakes were 'overlooked' by their mothers, two participants recall the remarks made by their fathers:

S: Die aand toe my pa eet, toe vra my pa Nou waar's die aartappels, watse wit goed is in die kos?!

C: En die aand toe my pa by die huis kom en hy vra () het jy geknie?

It is notable that in most of the accounts of meal-times, where the food is prepared and served by female family members, it is the male members (fathers, brothers) who offer pleased or disapproving comments about the food. This point is explicated later in the analysis.

This process – initial ignorance; introduction to the activity of food preparation, learning through observation and practice, and from mistakes – is eventually resolved by accomplishing the task of being able to prepare food.

R: Nou maak ek nie meer floppe nie.

C: En da'vanaf het ek nou geleer (hoe om dit op my eie te doen en so).

E: En toe leer ek daai dag om kos te maak!

The ritual of learning to cook serves the marking and making of a transition.. On one level, this involves moving from ignorance to insight. On another level, this ritual also facilitates the transition from girlhood to womanhood. For these women, the process was typically started at a pubescent age and resulted in a transformation in status. As such, learning to prepare food is rendered a significant rite of passage, stated by Myerhoff (1992) as a form of ritual 'that mark transitions in the life cycle' (p.219). Rites of passage usually progress through three stages: separation, liminality and reaggregation (Imber-Black & Roberts, 1988; Myerhoff, 1992). These stages can also be discerned in the women's accounts of learning to cook.

The first stage involves segregation from the person's usual status, routines and engagements. One of the participants, Elize, recounts a special time and place, week-ends at her grandmothers', that was set apart for proper tuition in the practice of preparing food. Despite Elize's faint protest, her grandmother remained adamant that she learned on a particular day, staying confined to the space of her kitchen:

E: Ek sê "nee, maar Mama kom haal vir my vroeg vandag." Sy sê "Nee. Jy gaan nie vandag huis toe nie. Jy bly by my. Ek sal vandag vir jou leer kosmaak..."

Elize also conveys a sense of eager curiosity and flexible willfulness. Following a rite of passage, she hovered between her former status and her pending new position in the liminal phase, able to still touch the remnants of the old, but already brushed by the promise of the new.

E: As sy soggens opstaan...dan probeer ek ook vir my wakker te maak, ek wil ook opstaan, ek wil kyk wat maak sy.

This state of ambivalent suspension is voiced in Elize's quizzical comments on both her grandmothers' and her parents' ways of doing, thus questioning the knowledge of "the elders". Myerhoff (1992) points out that liminality also entails social defiance, being "conducive to the generation of social criticism, creativity and play" (p.223). Elize's relation of her experience is constructed through a series of questions that she would pose and which her grandmother would consistently answer.

E: Sy sê vir my "Gooi so 'n klein bietjie suiker in" ek sê "Ouma, my ma gooi nie suiker in (hierdie) kos nie." Sy sê "Nee my kind. Die suiker is gemaak om die willigheid van die kool uitge- die smaak uit is, sodat dit nie wild kan wees nie." Ek sê "Ouma, hoe kan dit dan wild wees?" Sy sê "Nee, soos jou pa die tuin plant, daar kom goggatjies en goed in..." Ek sê "Maar my pa Papa spuit dit weg (gooi 'n ding-) spuit dit weg met die water." "Nee, die water het ook 'n soort yster in" sê sy. En ek gooi in.

Gradually, Elize's challenges seem to be tempered by her grandmother's coaxing (perhaps analogous to the preparation process through which the cabbage is transformed from raw and wild to cooked and edible?).

During the liminal phase the person going through the ritual is equipped with vital knowledge. According to Imber-Black and Roberts (1988) this comprises "a passing on of new learning, of sacred information" (p.19). Elize's grandmother's instructions about tasty, nourishing food also impart certain values: the importance of the ability to judge between "good" and "bad" food; to take care of one's well-being, to preserve (or hold on to) what is good and strong.

E: ...ek vra vir haar "maar hoekom maak Ouma nou die speserye hierin?" "Dit gee vir jou *geur*...en die *smaak* bly daarin. Dit maak ook jou kos- dit gee vir jou kos 'n soorte...'n *krag*" sê ek vir haar sê sy vir my.

Eventually, the course of the rite of passage culminates in an assimilation of the learned knowledge, marked by a sense of understanding and sealed by reintegration into the community as a new member. This reaggregation phase is illustrated by Elize's return to her mother's house, where she displayed her newfound awareness of enlightenment, with her mother as affirming witness.

E: Ek sê “Ja. Ouma het vir my geleer om muffins te maak. En ‘n koek...” En my ma vra vir my “Watse versiersel?” Ek sê “Nee sulke klein pienk goedjies sulke verkleurde goedjies en ‘n soorte suiker, maar is ‘n wat jy moet aanmaak en moet oorsmeer, en sulke sjokolade-uitdruksels wat jy moet uitdruk.” My ma sê “Daai is () om die koek mooi te maak, die versiersel.’ Ek sê “O, ek weet ook mos nou wat versiersel is!”

The question to be explored is whether there is more to this sense of knowing than meets the eye. It seems to indicate a felt owning of knowledge attained through hands-on experience. Plying the ways in which these women come to know by doing and to knowingly do, can enable a re-evaluation of the often marginalized aspect of women’s knowing (or wisdom). This corresponds with the work of Goldberger (1996) and her colleagues who, in their examination of women’s ways of knowing, endeavor “to understand and describe the variety of ways women go about making meaning for themselves in a world that devalues women’s authority and voice” (p.167).

A ritual that particularly touches on this subject is baking bread. For all of the participants, being able to bake bread holds a source of sustained sufficiency. One of the women, Carey, points out that she learned how to bake bread even before she learned how to prepare other kinds of food.

C: ...*voordat* ek beginne leer kosmaak het, het hulle my geleer om brood te knie. Daai was my heel eerste *iets* wat ek kan gedoen het in die kombuis dit en skottelgoedwas.

It is interesting to note that, like Carey, most of the participants talk about kneading the dough (“broodknie”) –and not, strictly speaking, “baking bread”. Carey recounts how she was trained in the act of kneading bread under the supervision of her aunt:

C: Die eerste keer – my antie het vir my geleer, om brood te knie. Sy het by my *gestaan*; en as ek die water ingooi, dan sê sy vir my “daai’s nou genoeg, nou moet jy eers weer (bietjie stamp)” en dan *gat* [gaan] ek maar nou net aan.

The physical presence of her aunt and Carey’s act of continuously handling the dough form an image of tangibility – it is in the corporeal act of applying her hands to a lump of dough under the watchful instruction of her aunt, that Carey’s knowing is shaped. Heldke (1992), in her discussion of the “thoughtful practice” of making food, insightfully lays a finger on the kind of knowing created through this activity, naming it a “bodily knowing”. She draws attention to the fact that this is more than a figure of speech, stating it as “an acknowledgement of the fact that I know things literally with my body, that I, ‘as’ my hands, know when the bread dough is sufficiently kneaded...” (Heldke, 1992, p.218). Heldke (1992) notes how this knowledge is best gripped by practically following the guiding hand of a teacher: “You need a

teacher – a hands-on teacher – for that. Bodily knowledge is acquired through embodied experience” (p.219). The importance of “embodied experience” is pinpointed by Elize’s recollection of her grandmother’s words:

“Ek sal vandag vir jou leer kosmaak, want jou ma () Jy sien wat jou ma ingooi, maar jy doen dit nie self met jou eie hande nie.”

The comment made by Carey, about her mother being an old hand at cooking, also gives the impression of a mature wisdom of the hands (and not a heady supposed know-how):

C: Kyk, daai’s mos *ou* hande, soos mens sal sê. Jy kan altyd proe: dis ‘n *ou* hand wat die kosgemaak het, dis nie die kinders wat in die potte gespeel het nie!

An appreciation of women’s ways of knowing (or knowing manner) enacted in the activity of food-making, does not propagate an idealization of “kitchen table wisdom”. It is noted that cooking can also be a burdening task expected to be dutifully performed by women. That it also involves an often tiring responsibility, is clear in Sandra’s description of the women’s duties in their household:

S: ...elke aand knie ons en ons bak drie brode. ...Die een wat kosmaak, moet knie. En hy moet broodbak en sy kombuis moet skoon wees en alles.

Rather, it does allow an alternative account in which cooking is not merely dismissed as women's work, but seen as a manifestation of informed practice and skilled innovation. Asked how her children learned to cook, Aspoestertjie vaguely replies that one of her daughters probably learned in the Domestic Science class in school. However, to an inquiry about special knowledge about cooking that she would teach her children, she remarks on the richness of special advice known to her:

A: Daar's dan so baie. Daar's dan so baie soos e-um byvoorbeeld jy't nou nie miskien het jy nou nie aartappels nie. As ek nou miskien nou nie aartappels het of so nie, en ek het miskien nou hoendervleis, dan maak ek e-um, macaroni-hoender. ...So daar's mos baie verskillende maniere waarop jy 'n kossie kan aanmekaarslaan.

Heldke (1992) relates how the assumed inferiority of manual labor (in contrast with mental, or intellectual activity) constructs a corresponding unrecognized position for women, particularly domestic and farm workers: "They are doers, not thinkers; users, not discoverers..." (p.211). She further accentuates this assumption with reference to food practices:

Tasks like cooking and doing the dishes are necessary evils; they're evil for everyone, and if one can avoid doing them, so much the better. There is very little sympathy – either in Plato or in contemporary life – for the idea that foodmaking activities are valuable because of, not in

spite of, the fact that they ground us in the concrete, embodied present.
(p.211)

Together with her call for a reconsideration of the activity of foodmaking, Heldke (1992) introduces the concept of "thoughtful practice". John Dewey first used this concept in order to breach the distinction between theory and practice, rendering it "a difference in degree between two modes of practice" (Heldke, 1992, p. 214). However, Heldke (1992) claims that Dewey faltered in practising what he preached as he still aspired to the higher activity of "pragmatic thinking", again denigrating ordinary practical activities. By positing foodmaking as a thoughtful practice, Heldke (1992) wishes to show how this contributes to a cognizance of the embodied nature of all human activity:

I mean only to suggest that if we consider foodmaking seriously, having rejected presuppositions that label it an inferior form of interaction, we may be able to apply the understanding of it as an embodied activity to our investigation of other forms of human interaction in the world. (p. 220).

That this is not all in the mind, is manifested in Roos' recounting of how she prepares food. Her knowledge of a recipe does not reside in her head, but is enacted in the space of the kitchen.

R: Ek ken nie resepte uit my kop nie partykeers as ek nou... Partykeer kan ek nie so lekker onthou nie, dan vergeet ek dit, maar as ek nou weer by die kas staan (en ek kyk dit so), dan onthou ek weer dit moet inkom en dit moet inkom, dan maak ek 'n ding, dan kom dit weer by my, maar ek kan nie so uit my kop 'n ding onthou nie.

Sampson (1998) unfurls the notion of embodied social practices in his examination of accounts of the body – absent in traditional western thought; inscribed in social constructionist movements; felt in phenomenological approaches – leading him to conclude that "the body is now coming out of the closet" (p.44). He agrees with theorists such as Bourdieu (referring to his key concept of *habitus*) and Sheets-Johnstone (rooting thinking in "the living body") that knowing is grounded in the body. It materializes in the way we carry our bodies temporally and spatially, in corporeal comportment and movement.

Again, a celebration of embodied knowledge can risk a naïve elevation of the body, above an awareness of the fact that the body, especially women's bodies, can also suffer constraints posed by oppressive ideologies. Bayer and Malone (1998) warn against falsely singing the female body electric, by reminding us that women's bodies have been the sites of both their oppression and liberation. Sampson (1998) emphasizes the "politics of embodiment", stressing that not only are ideologies of dominance written on the body (as social constructionist and feminist movements would suggest) but they are also written (and performed) by the body: "As Bourdieu suggests,

the actual body is molded to carry within its very tissues and muscles the story of ideology" (p.49).

Women's bodily knowledge can thus also embody dominant discourses around food practices, such as the belief that a woman's place (and space) is confined to the kitchen, as suggested by the following response by Elize:

E: ...as 'n mansmens vir haar vra "Maak vir my kos toe. Doen vir my dit of daai; ek is honger ek wil dit eet of dat eet". Ek meen, dan moet sy dit doen, want sy's gemaak om agter die potte te staan. Sy is eintlik daar om agter die potte te staan. Vir my is dit so, vroumense is meer () hulle's meer ingelig. ...Mansmense hulle vat- HULLE gee nie OM nie- waar gaan mansmense- Mansmense vat orals. Hulle gee nie om nie, miskien was hulle hande. ...Mansmense is gewoon- hulle's lief as hulle miskien (van die labor van buite af kom) hulle vat sommer hier aan die brood en sny en maak soos hulle wil. En vir my is 'n vroumens meer gerieflik. 'n Vroumens *weet hoe*. Sy's *ingelig*. Amper soos 'n computer!

Woven into this comment, are various strands of gender discourse: a woman's constitution predisposes her to cook and to care, responsibly remaining behind the pots (or the stove), while the men can come and go as they please, pardoned on account of their natural waywardness.

Alternatively, the space of the kitchen, apart from being a confining arena, can also be relegated the domain where women rule. To the question of what she enjoys about making food, Roos answers as follows:

R: Om voor die potte te staan.

Positioning herself “in front of” (as opposed to “behind”) the pots, almost already hints at a sense of control. She goes on to explain:

R: (Kyk is- jy kan mos nou) enige iets doen. ...Veral ek, as ek nou weet ek gaan vanaand kosmaak self, dan hou ek nie daarvan (iemand) moet nog rondom my wees nie ek wil dit alleen doen...

As situated and embodied activity, preparing food also creates the opportunity to produce and transform. Burkitt (1999) stresses a consideration of “the way in which human activity transforms its spatial and temporal situations and thus reorients the contexts of activity” (p.77). This material transformation is demonstrated in Roos’ ability to carry out the shift from occupying the kitchen out of assumed natural obligation to owning the kitchen as a space of freedom. Burkitt (1999) argues that the acquisition and application of corporeal capacities hold possibilities for change in social relations, proffering “our corporeal presence as not just trapped within relations of power but as possessing the capacities to change them” (p.3). Burkitt (1999) further contends,

The body is not simply a product of relations of power, but also of relations of communication and transformation, and as such is equipped with a variety of dispositions, capacities and potentialities that allow for agency and the constant possibility of social change. (p.108)

This presents a trace towards the next theme to be discussed, namely that of agency.

Agency

Traditionally, the psychological concept of agency is circumscribed as a person's sense of capability, or the power to determine action. Central to such a conceptualization of agency is an agent's "ability to make choices" and her/his "power of determination", specifically self-determination, or an "I" who determine (Fisher, 1995; Fisher, 1999). In tracing the traditional notion of agency in the participants' versions, the focus would be on how their capacity to decide their actions with regard to eating rituals contributes to their sense of agency. This involves the capacity of freedom of choice, as hinted in Roos' statement:

R: As ek wil kosmaak, is dit vir my lekker. Maar as ek die dag nie lus is vir kosmaak nie, dan wil ek nie kosmaak nie.

However, this presents the double bind between wanting and having to perform an action, thus complicating a sense of agency. An alternative

understanding is that of agency as being able to act on the world to bring about change. This impression of capability is articulated by all the participants, with regard to the ability to prepare food. Enacting their bodily knowledge in the activity of making a meal allows them the power to reconstruct things in their worlds, described by Sampson (1998) as "a felt sense of our powers as a transformative agent" (p.34). The recognition of agency is pronounced in the participants' accounts of accomplishing the task of preparing food:

S: Um, my ma was baie siek gewees, toe moes ek, en my suster het kerk toe gegaan die Sondag. Toe besluit ek maar ek moet *nou* regkom met kosmaak. Aartappels geskil, en vleis en (). Dan dink ek nou, wat het my ma gesê wat moet ek eerste maak voor ek die vleis oppsit; nee, ek moet die *uif* smoor, en so. So het ek aangegaan en daai Sondag het ek gevoel ek kan kosmaak.

C: En da'vanaf het ek nou geleer (hoe om dit op my eie te doen en so). Sonder dat iemand agter my staan. Dit vir my eintlik lekker gevoel. Ek kan iets op my eie doen sonder () enige een wat vir my weer sê hoe ek dit moet doen.

This awareness of agency can be extended to performance in other arenas around eating rituals. Acts of eating leave scope for a display of agency through the possibilities it presents for decision, defiance and distinction.

Decisions pertaining to the preparation for eating rituals are largely made by these women. By taking charge (taking care?) of the shopping, the kind of food available in the household is determined by women. In all the cases, it is the older, female members of the family who decide what to buy. Elize, for example, states this as an ability to act on her own desires:

E: Partykeers besluit ek sommer self ek koop dit, en dan maak ek () goeters.

A concomitant decision is that of deciding what to cook. Assuming the position of “provider” places women in control of what food will or will not be prepared:

R: Die skeptyd is my tyd (vir die kosgee en so).

S: Ek besluit watse kos maak ek, as Ant Lea kosmaak, besluit sy. So jy kan nie eintlik sê “Nee maar ek wil nie die kos hê nie”.

A: Besluite neem en dink wat gaan jy, wat gaan jy nou maak.

In their study on the decision-making process around food provision, Kerr and Charles (1986) note that, although women were in control of food purchase and preparation, the choice of food was dictated by the perceived or stated food needs of other family members. In the current study, there were notable exceptions to this “rule”:

A: Dan sê ek maar ek het nou nie vanaand kosgemaak nie – soos nou vanaand gaan ek skool toe nou weet ek nie- ...Elkeen moet maar vir homself sôre.

E: En sy vra altyd vir my “Gaan jou pa hiervan hou? Gaan jou suster hiervan hou? Gaan jou broer hiervan hou?...” Dan sê ek “Nee, Ma, *maak* dit net! As hulle nie van hou nie, as hulle nie wil eet nie, *los* hulle as hulle nie wil eet nie!”

The acts of cooking and eating can thus also be acts of defiance, by challenging the dominant notion of women as self-sacrificing nurturers. Lupton (1996) observes that food offers a means through which women can express rebellion. By indulging their own food preferences and needs, despite social convention or dietary prescription, women can transgress and subvert constricting boundaries.

R: Dis soos ek () as ek partykeer kwaad is... Ek eet net aanmekaar.

C: Kerrie is my gunsteling kos...Maak nie saak of dit nou oggend – kerrie, aand – kerrie, middag...

L: ...toe sê die mense “Ai is dit al weer jy en peanutbotter peanutbotter is ongesond” toe sê ek nee maar dis waarvoor ek nou lus het. As my liggaam vra vir iets dan gee ek dit.

E: En my ma vra "Nou hoekom maak jy nou-" ek sê vir haar ek is net lus hiervoor. Ek is net lus.

In accordance with the suggestions of the literature, deciding what and when to eat, allows the participants to mark or move the boundaries of who they are.

R: As ek nie kool eet nie, dan eet ek nie kool nie. Dan maak ek vir myself iets anders.

E: ...my ma-hulle eet anders. Hulle eet elke aand gekookte kos; toe sê ek gek- mens kan nie eintlik baie gekookte kos eet nie... Die ander mense sê- hulle sê altyd ek wil net expensive wees.

E: Ek vra my ma wat is gherkins?... Ek sê ek het mos nog nooit dit geëet nie. ...En hoekom is die dinges, kropslaai dan so pers. Ek sê ek eet nie pers dinges nie. ...En watse groen bolletjies is daai? My ma sê nee dis olywe.

Acts of eating, however, do not only yield a bending of boundaries (in defiance of others or in delineation of self), but also grant a blurring of boundaries. Through eating rituals the taken-for-granted boundaries between self and other, inside and outside are obscured. This constant dissolving and crossing of lines is illustrated in Roos' telling of her eating rituals.

At first glance, Roos seems to depict herself as a separate, uninvolved individual when it comes to participation in eating rituals. During the evening meal, she literally sits apart from the rest of the family. While they sit together in the lounge, Roos (after dishing the meal) retires to her room. In doing so, she clearly defines herself as “other” (the one who does not eat), a position known and accepted by her family.

R: Maar ek gaan sit in die kamer, want ek eet nie. Hulle ken my mos maar – ek worry nie met eet nie.

This position as outsider, or distinct individual is again proposed when she talks about women’s conversations about food, where she is not included. Again, the idea that she is a young girl who does not cook is presumed and left unquestioned.

R: Nee, hulle praat nie, want hulle vat () ek maak nie kos nie, my ma maak kos. Ek is ‘n jongmeisie. {Laughs} So vat hulle dit daar by ons. Hulle weet partykeer ek maak kos, maar hulle vat mos nou, my ma is by die huis, so die kos is gaar as ek by die huis kom.

Yet in sharing what she thinks women should now about food, she assumes a position as part of a community of women, situating herself (and “other” women) in the role of nurturer, protector and caterer of her family. In doing

so, she seems to comply with dominant societal expectations regarding women.

R: Ek dink sy moet darem- haar storie ken voor die stoof. Sy moet *weet* wat haar familie wil hê. En *hoe* hulle hulle kosse laaiks. En wat gevaarlik is en wat nie gevaarlik is nie en so.

Instead of invoking the traditional notion of the split between the individual and the social, the capacity for containing ambivalence and maintaining multiple positions, is evident in the following statements by Roos (in response to the question what she would teach her daughter about foodmaking):

R: Ek sal haar nie leer nie. Sy moet maar self besluit wil sy kosmaak of wat gaan sy maak. Want ek, ek het nie dat my ma my leer nie. Want dan is ek in die tuin, dan is ek in die huis of- ek is oral. So ek sal nie kan sê waar sy moet inpas of waar nie.

Roos' final comments about food practices confirm this deconstructive move:

R: Ek is eintlik nie een vir kos nie. Ek moet dit nou maar net doen omdat – Maar ek is nie een vir kos nie () ek is oral. Ek is buite en ek is binne. Maar vir koekbak, ja.

A closer look at agency thus shows the face of the untouched individual to be a façade. This is revealed in view of the event that the participants' accounts

of their sense of agency comprise a relational positioning of themselves. Acting as an agent does not merely entail making one's own moves, but involves movement in a "dialogical space" (Gergen, 1999a). Agency, according to Gergen (1999a) is "neither 'in here' nor 'out there' but is realized within the doing of a relationship" (p.114). Shotter (1995) connects with this relational (or social) understanding of agency, by arguing that self-determination encompasses people's ability "to voice their own 'position' in relation to the others around them, and to have what they say taken seriously by being actively responded to" (p.387). Assuming a social constructionist stance, Shotter (1995) proposes that people's agency goes beyond the confines of the individual cogito's ability to choose – rather, "it is exhibited in their two-way ability to give shape or form to their lives while remaining rooted in their culture" (p.387). An interpretation of agency as relational thus offers a step out of the individualist closet and towards community.

Community

Linked to the above notion of the show of agency within relationships, is the (implicit) idea of an audience, who participates in the validation of (an agent's) action(s). The individual's sense of "I can" is thus affirmed when witnessed by a consensual community. The approving comments of others on their ability to cook and the hearty acceptance of prepared food, serve as a form of recognition, as illustrated by the following remarks of the participants:

R: Ja. (By die huis sê hulle baie) my broers baie kere: “Vanaand is die kos weer lekker.” Mens voel goed as iemand vir jou sê jou kos is lekker.

S: Die meeste tye sê hulle ek moet kosmaak, want ek maak lekker kos en so.

C: Ek kan onthou ek het een aand (p) het my ma net vir my gesê ek moet koolbredie maak; en daai was my eerste keer wat ek dit gedoen het, maar daai aand het my pa toe vir *nog* gevra en dit het vir my goed laat voel. Ek het dit so gevat- ek doen dit- ek het dit nou vir die eerste keer gedoen en hy sê dan nou dis lekker en vra (hy mos vir nog).

It is notable that appreciation is endowed by the favorable commentary of male family members. This hints at the question of whose interests are at stake: does this serve to endorse women’s position as caring cooks, or even more, does this contain a whiff of the idea that the value or worth of women’s efforts are actually esteemed by male judgement? Still, this affirmation of ability (and agency) is not limited to the one-sided declarations of fathers and brothers, but again also appears in relationships with significant women. This includes peers, as shown by the account of Carey:

C: En ek het net gevoel maar ek is dan groot genoeg ek *kan* dit doen en, die ander mense se kinders- kyk, ek het mos- my vrinde wat ek toe gehad het was ook mos... nie klein nie en so hulle’t dit ook alles

gedoen vir hulle ma's. Dan't ons altyd so (met mekaar gepraat- oor watter kos hulle maak). En dit was ook altyd nou- as ons bymekaarkom dan sal die een altyd sê ("ek het kosgemaak vir my ma-hulle gisteraand") en dan sal ek miskien nou sê "jy kan dit nie maak nie, ek het dit gemaak vir my ma-hulle"...

Another instance of approval is suggested by the apparently jovial remark of Elize's mother, in which she states Elize's distinctive food preferences:

E: Dan vra ek ook vir haar is daar komkommers of tamaties in die dinges... En dan vra sy vir my "Nou hoekom vra jy? Jy weet mos altyd jy doen dit vir jousef. Jy *maak* dit eintlik. Laat ek ook net daarvan kry!"

In addition to this relational recognition of (the person as) an agent, is the communal commemoration of a person through eating rituals of celebration. According to Imber-Black and Roberts (1992) these rituals are proclamations of "individual, family, and community continuity and change" (pp. 52-53). While it celebrates and affirms individual lives, it also gives expression to "a sense of being connected to others" (Imber-Black & Roberts, 1992, p.53). In the participants' tellings, this is particularly demonstrated by birthday celebrations:

R: Wanneer ek verjaar, maak my ma dan spesiale kos... so iets wat ons nou nog nie geëet het nie. Uit haar microwave boek – maar ons

het nie 'n microwave nie, dan maak sy dit in die oond of met haar wonderdeksel.

Roos' birthday is marked by the preparation of special food, specifically a "wonder-ful" new dish made by her mother, celebrating the idea of renewal, as well as re-membling Roos as a person born into (familial) relationships. Offering "special food" can, in return, also make the giver feel appreciated, when the receiver accepts the food:

A: ...dan maak ek altyd spesiale kos. Sommer vir die lekker vir die een wat verjaar het... Om te sien hoe waardeer daai een dit en hoe lekker eet hy nou aan daai...

Lupton (1996) notes that the concept of food as gift carries much of the emotional weight that gathers around food in familial contexts. As in the cases shown here, Lupton (1996) further observes that food as a gift is commonly prepared by "a woman in the role of wife and mother" (p.47). Since a particular meal is especially made for a specific person, it holds the identity of the giver, as well as the receiver. Although food can be seen as the "ultimate gift" (Lupton, 1996) there are strings attached to it. Lupton (1996) in her discussion of social reciprocity inscribed in gift relationships, states that "this may take the form of the expectation that others will appreciate one's efforts at preparing food", as well as the expectation that the receiver "will reciprocate by preparing and offering a similar level of meal..." (p.53). The account of Lorita, describing a breach of this reciprocal food practice, also

indicates the loss of the affirmation of connection (and thus of a relationship) associated with this ritual. It leaves the impression of a lacking relationship, one in which she feels undervalued:

L: ONS het dit eers gedoen. {Softly} Ek het dit eers gedoen. Maar, van hierdie probleme wat ek gekry het tussen my man en my oudste seun, doen ek dit nie meer nie. En as ek verjaar, gee hulle my niks nie. En toe daarvan'aaf het ek gevoel ek gee hulle niks nie Moedersdag kry ek niks nie. Hulle sal nie eers Moedersdag of ek verjaar vir my 'n koppie koffie in die kooi gee nie...

Another participant, Sandra, also states the absence of birthday celebrations in her aunt's household, that suggests a disclaiming of the distinctive, and insufficient acknowledgement:

S: Nee, jy verjaar net en dis nou net daai dag verjaar jy en dis oor. Dis soos 'n gewone dag...

A contrasting picture emerges from Sandra's reminiscence of birthdays at her parents' house during childhood:

S: Ja, my ma altyd as ons verjaar het, het sy altyd vir ons 'n klein partytjie gehou, met kersies op die koek, en so. (Partykeers as ek so dink daaraan) aan my verjaarsdag, dan dink ek so aan my ma. Dan dink ek o, my koek sal nou hier gestaan het met daai kersies bo-op...

This recollection reflects wishfulness about the past, associated with nostalgic images of a happy childhood and the care of her mother. The theme of nostalgia occurs in Lupton's (1996) investigation of the meanings around food, defined as "a kind of homesickness, a sense of loss, a rosy memory of childhood as warm and secure..." (p.50). As such, it is strongly connected with a longing to belong, to be home again. The connection between home and the sharing of a meal as a family, is repeated in Sandra's talk about Christmas celebrations, described by anthropologists as "the archetypal 'family meal'" (Lupton, 1996). Lupton (1996) points out that such celebrations and their concomitant food ceremonies, "serve to reproduce and constitute ideals of the happy, united family" (p.63). As before, the "sweetness" of home as opposed to the blandness of Christmas at her aunt's house, is recounted:

S: Partykeers gaan ek na my ma-hulle toe; dan is ons nou soos 'n familie bymekaar... Maar by Ant Lea is dit altyd net as dit jou beurt is, jy maak net wat jy lus het. ...Ek gaan eintlik baie min soos Kersfees daar na haar [mother] toe, want, um, Kersfees werk ons nie en die next dag moet ons by die werk wees. ...dit was net laasjaar wat ek opgegaan het na my ma-hulle. Toe het hulle gebraai en slaai gehad en alles gehad. ...Ek het eintlik niks gedoen nie, want my ma sê ek's 'n gas en so... dit was nou die eerste keer weer na drie vier jaar wat ek weer saam met hulle Kersfees hou. (p) Toe sê hulle hulle sal nou bly wees as ons almal ons kinders soos Kersfeestye by mekaar kan

wees. ...Dit was baie wonderlik. Ek het dit baie geniet... om weer saam aan tafel te sit en so.

Roos' relating of special meals in celebration of her brother's homecoming, also welds the notion of family unity with eating together. His return home is tied to their mother's cooking and a reception held to celebrate the (re)union of the family:

R: Ja, veral wanneer kos lekker is, is wanneer my jongste broertjie huis toe kom van die werk af, van die see af. Dan maak my ma miskien nou- daai eerste aand wanneer hy by die huis (eet)- maak my ma nou self kos. Bak die vis op allerhande maniere en... Dan maak sy nou uithaalkos vir ons.

Most of the participants highlight Sunday lunches as a time and space set aside for being together as a family. This corresponds with the idea(l) of Sunday as "family meal day", noted in Morrison's (1996) investigation around food and commensality. The following quotations convey the centrality of sharing a meal fit for a family:

R: Sondaë het jy *tyd* Saterdag-aande jou kos op te kook en reg te maak. Dit moet darem iets wees waarna die gesin kan uitsien: "Ja vandag eet ons weer lekker." ...Bietjie meer moeite. Bietjie meer insit vir Sondaë. ...Almal eet saam in die sitkamer.

A: Sondagmiddagete is rys...en e, skaap, en hoender en e, miskien stoofpatat of pampoen en slaai...aartappel. Is Sondagmiddag se ete. ...Nee maar Sondae is die lekkerste.

C: Kyk deur die week worry ons nie eintlik- ons worry nie met fancy kosse en so nie, maar Sondae...ons maak () Sondae ordentlike kos. ...Ons wil voel ons eet op 'n Sondag. (P) Dan is daar mos nou lekker tyd om dit te doen; lekker tyd om vir jou familie 'n lekker (regte) dish voor te berei en so. ...Sondae eet almal saam in die huis.

This “tradition” (as a participant points out) is probably brought about by the fact that farm workers can enjoy the luxury of time at least on Sundays (a day of rest, according the predominantly Christian religion of farmers). That a substantial portion of time, then, is dedicated to preparing and sharing a meal reflects the significance attributed to this eating ritual. The Sunday meal is singled out as time for togetherness. As such, it is constructed by expectations of delicious difference and needed nourishment. The cord that holds this practice together is that of the family. Understandings of commensality and sociality are intricately woven into the fabric (tablecloth?) of familial ties, and bound up with the common symbol of eating as communion. This relates to the idea of propriety, as stated in Blaxter and Paterson’s (1983) exploration of the historical and moral meaning of food: “Food and meals have symbolic and social meanings, and it has been noted before that the idea of the ‘proper’ meal has much to do with the idea of ‘proper’ family life” (p.102). A “proper” meal is viewed as cooked food (preferably hot, connoting warmth)

particularly prepared by the mother (symbolic of nurture) and served at the table (signifying togetherness) (Lupton, 1994). Morrison (1996) draws a further distinction between a “proper” and a “real” meal, the former referring to the appropriate content and preparation of food and the latter accentuating “social sharing”. The performance of this eating ritual takes place at the central setting of the table. The authenticity and significance of eating together as a family is somehow diminished if not enacted according to the socially prescribed order. Lorita’s answer to the question of fellowship around the table, supports this sentiment:

L: Nooit nie. Sondags ook nie. Ons, ek het nou eendag toe sê ek- vir my meisiekind...”Maak jy nou weer vir ons kos. Maak sommer ‘n stukkie vleis en ‘n stukkie brood.” Toe sê ek “Want dit baat tog nie ons maak nou nog klomp kos en ons sit tog maar nie om die tafel nie.”

What Lorita’s comment also imparts, is the hint that the sacred rule of breaking bread together at the table, is not religiously kept anymore. Could it be that this ritual is yet another relic of the past? The appearance of nostalgic remnants is clear in Roos’ recollection of mealtimes during her childhood:

R: Ek onthou as ons moet eet... sit ons almal saam by die tafel. Ons elkeen het ‘n bakkie gehad, sulke plastiekbakkies. Dan’t ons saamgeëet. Ons almal het saamgeëet daai tyd.

The ritual of eating together has now made room for eating apart together, allowing flexibility in terms of time and space, and also permitting more idiosyncratic “rules” for activity:

S: Elkeen sit maar {then quickly, as if to rephrase} almal sit eintlik in die voorhuis op die bank. As ons eet dan kyk ons TV en gesels en so. ...Ons sit almal eintlik saam... Maar die een kom altyd later as die ander een.

A: Nee, ons sit nie almal om die tafel nie. Ons sit in die sitkamer, elkeen vat sy bord. Maar party aande dan's ons nie voltallig nie; party aande is ek nie daar nie, party aande is van die meisiekinders nie daar nie party aande is die seun nie daar nie. So dan vat elkeen maar sy kos en elkeen bid maar nou as ons nou almal is, 'a bid ons nou, maar as ons nou nie almal is nie, dan bid elkeen maar vir homself.

C: Ons sit in die voorkamer; (dan) sal ons voor die TV sit.

This set-up seems to convey a slackening in cohesiveness. Could this imply a loosening grip of family solidarity? Researchers, particularly sociologists, have attempted to grasp this question, stressed on the basis of the assumption that an affirmative answer poses a threat to “critical aspects of our sociality” (Morrison, 1996, p.671). Morrison (1996) offers a response contesting fixed views that attach commensality to the sharing of family meals, by showing how it is reproduced in other contexts (such as the school

environment) and redefined to adapt to different forms. What is more, the validity of the issue around the apparent disappearance of the family/meal can in itself be questioned. Murcott (1997) assumes this position in her rebuttal that there is insufficient empirical evidence of the waning family meal – in fact, there is relatively little support in proof of the actual existence of the family meal. In her critical investigation of research on family meals and their supposed decline, Murcott (1997) uncovers the hidden agendas of involved researchers and reveals that, in reality, the “family meal” is a fiction. In this regard, she unequivocally states:

An idea of family meals, however real, remains just that, an idea. It is thus potentially redolent of ideology, social prescription and ideals. The idea portrayed is real enough, but that is not to say it is a faithful reproduction of some truth in the way that the photograph is (erroneously) supposed to be. (p.38).

Murcott 's (1997) critique makes an important contribution, in that it draws attention to the influence of socio-historical contexts and socio-political factors at play in the construction of the notion of “family - meals”. Nonetheless, her revelation of the unreality of the family meal does not render it insignificant. Tracing the topic of the meanings of meals on a realist path, leads to a dead-end. The symbol of the table, however shaky its legs may be, remains standing, precisely because it is “just an idea”. The enduring significance of the table (and the fantasy of family togetherness) is poignantly emphasized by this statement of a participant:

L: Ons is nie soos 'n familie wat teen 'n tafel sit en eet nie. Ek het 'n tafel gekoop met twee stoele, maar geen-een sit voor daai tafel nie. Niemand gebruik hom nie.

This is not to say that the dominant idea(l) of a family happily seated around the table, sharing a nourishing meal, and equally wholesome conversation is the picture to be reproduced in “reality”. Rather, it presents a call to revisit “the table” as a site where domineering social discourses, particularly regarding gender and power, is enacted.

It is at the table where women are positioned as responsible for sustaining family life. Lorita’s observation that it is only the female members of her family who hold the ritual of eating at the table, situates her in the discourse that women are relationally bound, while men are mobile and independent:

L: Nee, ek skep op en dan seën ons die tafel in, en maar, die man is buite; hy werk in die tuin...en die kind kom wanneer hy wil. So is maar net ek en my meisiekinders... Ons drie vroumense...

Furthermore, the role of women as “servers and providers” (Kerr & Charles, 1986) is endorsed, as reflected by the following descriptions of “family meals”:

C: ...die wat vroumense is – soos ek en my suster – dan sal ons nou die ander bedien en so.

R: Ek onthou as ons moet eet- my pa het altyd geroep vir etenstyd, dan deel my ma die kos uit, sit ons almal by die tafel.

Sharing meals as a family, besides parodying a portrayal of family harmony, convincingly demonstrates the dynamics of power: "While the idealized image of the family emphasizes the emotional bonds and shared interests of family members, the lived experience of family life is characterized by conflicting needs and struggles over power " (Lupton, 1996, p.41). The gendered and racial lines of power and oppression, filtered through the metaphors of silence and voice, clearly run through "humorous" mealtime anecdotes recounted by participants. The powerful voice of the patriarch (father or white farmer) is heard, despite the stifling laughter, elicited by Roos' father's joke suggesting that people of color can be kept quiet if their mouths are full (ambiguously hinting at satisfying "baser needs" and instilling proper manners?):

R: Nee, ons sou gesels. Partykeer sou ons gesels, partykeer was ons stil en dan hoor jy net hoe sê die een: "Ja, mens kan sien Gam eet nou; dis stil." {Laughs} My pa't so gesê. Nou nog as ons altyd eet: "Ja wat, as Gam eet, dan's hy altyd stil, hy's besig."

The maxim that children should be seen not heard, is played out in Lorita's telling of a family meal scenario from her childhood:

L: En as my ma vir ons kos gegee het, ons almal sit op daai bank tot ons klaargeëet het. En ons mag nie gesels onder mekaar nie. Ons moet doodstil sit en eet. En as ons gepraat het, en my pa het uitgevind, een van ons het gesels dan slaan my pa ons almal. My pa het een aand vir ons geslat toe slat hy vir ons met ons eie borde (op ons koppe).

In the light of these accounts, the picture of the “togetherness” of the family at table becomes increasingly suspect. Murcott (1997) thus rightly disputes this notion, when she claims: “Gender, age and class all, then, start to break up an image of sharing at the dinner table by reflecting internal divisions of status and power in the domestic group” (p.44).

Still, declaring the ritual of sharing meals a false idol of communion, merely offers a stripping of meaning, rather than giving way to an engagement with meaning. The latter suggests not a clearing of the table, but claiming it as a space where possibilities for participation can be re(ad)dressed. Instead of viewing it as another instance of conformation, the following words of Lorita can then perhaps be read as a challenge and invitation to transform “togetherness”:

L: Ek het gesê () “Ons is nooit soos ‘n familie nie. Sit by die tafel...” Dan sê hulle “Ja maar ons is ons is nie Boere nie” toe sê ek “Is nie net Boere wat teen ‘n tafel kan sit nie! Ons kan dit ook doen.” Toe sê ek “Want ek het grootgeword in ‘n huis; dan sit my pa en my ma- ons het

nou nie huisraad gehad (of so) soos ander mense nie- ons het nie grootgeword soos Boere nie, MAAR my ma en pa het by 'n tafel gesit en omdat ons 'n klomp kinders was, het ons 'n lang bank gehad, en dan het ons op daai bank gesit – almal bymekaar.”

In Lorita's retelling, the same bench (“daai bank”) on which they sat in a docile silence enforced by their father, becomes a space of resistance against dominant divisions of class and race (“we are not Boers, *but...*”). Burkitt (1999) remarks that although relations of power and relations of communication are intertwined, they are not the same; hence, spaces of relating can be constructed despite the constricting influence of hegemonic ideologies. Everyday rituals, then, can offer the prospect of relational power and participation, and a re-appraisal of especially women's positions.

Conclusion

In this study the significance of everyday eating rituals of women of color living and working on farms is explored. The rationale for this exploration is to address the gaps left by mainstream psychology's problematic treatment of the subject matter, through its adherence to logocentric and dualistic projects and the concurrent oversight of embodied activities, such as food practices and eating rituals.

A grounded theory analysis of the texts has resulted in extricating the following themes: knowing, agency and community. It is shown that eating

rituals facilitate the construction of meaning and knowledge, can enhance a sense of agency and foster notions of community in the day-to-day lives of these women.

However, this study of eating rituals renders understandings of knowing, agency and community that significantly depart from traditional (or essentialist) versions. In the ritual of preparing food, knowing is demonstrated as embodied activity with corporeal transformative possibilities. This contributes to a sense of agency, also shown in other acts of eating; yet, agency is not located in individual experience but relationally affirmed and negotiated. The trace of relationality is introduced and investigated, showing how eating rituals as social practice not simply endorse a celebration of community, but call for a re-appreciation of women's positions and their power to shape relations and spaces of resistance.

The research has limitations particularly fixed to the use of the grounded theory method. Grounded theory analysis entails the rigorous categorizing of data, with an unfortunate concomitant fragmentation, which compromises a holistic representation of participants' accounts. Furthermore, although this approach strives toward rich conceptual analysis and theoretical synthesis, it does not include the formation of "tightly framed theories" (Charmaz, 1995). This study therefore does not purport a specific psychological theory of eating rituals and food practices.

Nonetheless, this investigation holds the prospect of contributing to the development of theories around embodiment and relationality. The examination of everyday eating rituals as embodied activity and social practice offers a resolution of traditional dichotomies, such as mind/body, theory/practice, self/other and male/female. Regarding embodiment, this can inform a conception of the body as liminal site of deconstruction, as suggested by Grosz (1994):

The body is neither – while also being both – the private or the public, self or other, natural or cultural, psychical or social, instinctive or learned, genetically or environmentally determined. (p.23)

It also connects with relational understandings of personhood since acts of eating emphasize how (the) self is defined and constituted in relationship with others. This move “toward relational selves” (K. Gergen, 1999b) opens up a new passage for psychology, “from a study of separate, interior, disembodied psyches to human relational forms” (M. Gergen, 1995, p.367).

Attending to the embodied and relational aspects of human life thus has the potential to significantly change the palate of mainstream psychology. It is hoped that this study entices a compelling concern for psychological inquiry into the (not merely) mundane rituals of eating in the lives of women and men.

Reflexion

The tongue names, the tongue tastes. Words fill the mouth as food does, they have their own savour and texture. (Halligan, 1990, cited in Lupton, 1996, p.18)

Words and food... the captivaters of my senses, the subjects of my passions and objects of my hungers, the tangible expressions of my relations.

This research was inspired by my own stories about eating rituals and my love of stories. It brought about an awareness that my relationship with food and eating personally was spiced with meaning: I recall an episode when, during a particularly taxing part of my clinical training, my mother came to visit while I was out “dealing with a crisis patient” – when I returned, I found a bowl of food (Sunday lunch: roast chicken, potatoes, sweet pumpkin) with a note attached to it: “Mom was here”. I fondly remember one of my favorite childhood rituals – pretending to be a TV chef, I would put on an apron and a fake accent (food and words!) and revel in this transformation of myself. And then there was the “acting out” stage, when my refusal to cook “proper meals” and stubborn indulgence in “exotic” food articulated my rebellion against the bland recipes for women that society offered. Yet it was the story of a patient with anorexia and bulimia that finally settled the decision to study eating rituals. Contrary to the dominant psychological narratives of “body image” and the desire to be thin, it was the act of eating in itself that enamored her.

Struck be the realization that eating carried meaning beyond its significance as a “symptom”, I set out to investigate the subject matter in psychology, only to discover that psychological research on ordinary food practices was sparse. However, having developed an appetite for this topic, I continued an undaunted search of the literature found in sociology and anthropology. The review entailed in my report is a condensed consummation of this process. Although a grounded theory approach advise that the literature review be postponed, I considered this survey an informative instrument in the subsequent examination of participants’ accounts.

Encountering the participants’ stories, I was faced with the issue of representation: how do I re-tell their stories; where did their tellings end and mine begin? There was also the question of the position I should assume. As student of clinical psychology conducting research from an ivory-tinted intellectual institution I could take the stance of objective narrator, a disembodied voice in the wings. As a woman of color, who grew up in a middle-class family in the Western Cape, I related to the sometimes close-to-home quality of the participants’ narratives. However, in the process of the study, it became clear (albeit in a still slightly opaque form!) that my position as researcher/co-author resided in the in-between space of these supposed tensions, and that it was not exactly fixed, but more or less “in-transit”.

At times I felt, like the main character of Margaret Atwood’s novel, *The Edible Woman*, as if I was being consumed by stories around food and eating. The

travail of travelling through the material found expression in numerous memos! But there were also times when I was reminded of the meaningfulness of this endeavor; that, as the title of a short story by Raymond Carver pointed out, eating (like hope!) is also “a small, good thing”. In writing this thesis, I thus end with a/the beginning:

I am about to write about my own research. “This part is usually the most difficult” – it’s been said about almost every stage of the research process, usually accompanied by a grin-and-bear-it expression of consolation and a jovial encouragement to tackle the nitty-gritty (maybe that’s why it feels as if you’re biting on gravel, later when you’re gnashing your teeth out of desperate frustration?!). But now I have that feeling of just-brushed-freshness (in keeping with the metaphor of the mouth – after all, this study is about food and eating) and I am optimistic about holding on to it, like a pup tugging on a piece of clothing. This playful picturesque speech is perhaps just an attempt at distraction. And maybe this is where part of my concern lies: that in writing about the technicalities of this project, I’ll have to tone down the theatrics of text. It must be written in the third person: “I” become the passive voice. More than this, there is the awareness that this process entails looking back on almost three years of research, of engaging with people and their richness of lived stories... Yet strangely, there is no worry about a pillar-of-salt paralysis. Rather, I wish simply to retain the saltiness of our reflections in my report.

References

Atkinson, P. (1983). Eating Virtue. In A. Murcott (Ed.), *The Sociology of Food and Eating: Essays on the sociological significance of food* (pp.9-17). England: Gower.

Bayer, B. M., & Malone, K. R. (1998). Feminism, psychology and matters of the body. In H. J. Stam (Ed.), *The body and psychology* (pp.94-119). London: Sage.

Blaxter, M., & Paterson, E. (1983). The Goodness is Out of It: the Meaning of Food to two Generations. In A. Murcott (Ed.), *The Sociology of Food and Eating: Essays on the sociological significance of food* (pp.95-105). England: Gower.

Bohan, J. S. (Ed.). (1992). *Seldom Seen, Rarely Heard: Women's Place in Psychology*. Oxford: Westview Press.

Bordo, S. (1992). Anorexia Nervosa: Psychopathology as the Crystallization of Culture. In D. W. Curtin & L. M. Heldke (Eds.), *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food* (pp.28-55). Indianapolis: Indiana University Press. (Reprinted from *The Philosophical Forum*, XVII(2), 1985)

Burgoyne, J., & Clarke, D. (1983). You are What You Eat: Food and Family Reconstitution. In A. Murcott (Ed.), *The Sociology of Food and Eating: Essays on the sociological significance of food* (pp.152-163). England: Gower.

Burkitt, I. (1999). *Bodies of Thought: Embodiment, Identity and Modernity*. London: Routledge.

Burr, V. (1995). *An Introduction to Social Constructionism*. London: Routledge.

Caplan, P. (Ed.). (1997). *Food, Health and Identity*. London: Routledge.

Charles, N., & Kerr, M. (1986). Food for feminist thought. *The Sociological Review*, 34(3), 537-572.

Charmaz, K. (1990). Discovering chronic illness: Using grounded theory. *Social Science and Medicine*, 30, 1161-1172.

Charmaz, K. (1995). Grounded Theory. In J. A. Smith, R. Harré & L. van Langenhove (Eds.), *Rethinking methods in psychology* (pp.27-49). London: Sage.

Coffey, A., & Atkinson, P. (1996). *Making sense of qualitative data: Complimentary research strategies*. London: Sage.

Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (1997). *Food and Culture: a reader*. London: Routledge.

Curtin, D. W. (1992). Food/Body/Person. In D. W. Curtin & L. M. Heldke (Eds.), *Cooking, Thinking, Eating: Transformative Philosophies of Food* (pp.3-22). Indianapolis: Indiana University Press.

Curtin, D. W., & Heldke, L. M. (Eds.). (1992). *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*. Indianapolis: Indiana University Press.

Douglas, M. (1999). *Implicit meanings: selected essays in anthropology* (2nd ed.). London: Routledge.

Durrheim, K. (1997). Social constructionism, discourse, and psychology. *South African Journal of Psychology*, 27(3), 175-182.

Falk, P. (1994). *The Consuming Body*. London: Sage.

Fiese, B. H., & Kline, C. A. (1993). Development of the Family Ritual Questionnaire: Initial Reliability and Validation Studies. *Journal of Family Psychology*, 6(3), 290-299.

Fisher, H. (1995). Whose right is it to define the self? *Theory & Psychology*, 5(3), 323-352.

Fisher, H. (1999). Postmodern Agency: You and I Can Show It; Not Own It. *Theory & Psychology*, 9(1), 103-112.

Foster, D. (1999). Racism, Marxism, Psychology. *Theory & Psychology*, 9(3), 331-352.

Gergen, K. J. (1999a). Agency: Social Construction and Relational Action. *Theory & Psychology*, 9(1), 113-115.

Gergen, K. J. (1999b). *Invitation to social construction*. London: Sage.

Gergen, M. (1995). Postmodern, Post-Cartesian Positionings on the Subject of Psychology. *Theory & Psychology*, 5(3), 361-368.

Glaser, B. G., & Strauss, A. L. (1967). *The discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research*. Chicago: Aldine.

Goldberger, N. R. (1996). Women's Constructions of Truth, Self, Authority, and Power. In H. Rosen, K. T. Kuehlwein (Eds.), *Constructing Realities: Meaning-making perspectives for psychotherapies* (pp.167-193). San Francisco: Jossey-Bass Inc.

Grosz, E. (1994). *Volatile Bodies: Toward a Corporeal Feminism*. Sydney: Allen & Unwin.

Heldke, L. M. (1992). Foodmaking as a Thoughtful Practice. In D. W. Curtin & L. M. Heldke (Eds.), *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food* (pp.203-229). Indianapolis: Indiana University Press.

Hepburn, A. (1999). Derrida and Psychology: Deconstruction and Its Ab/uses in Critical and Discursive Psychologies. *Theory and Psychology*, 9(5), 639-665.

Imber-Black, E., Roberts, J., & Whiting, R. A. (1988). *Rituals in Families and Family Therapy*. New York: W. W. Norton & Company.

Imber-Black, E., & Roberts, J. (1992). *Rituals for our times: Celebrating, Healing, and Changing Our Lives and Our Relationships*. New York: Harper Perennial.

Kerr, M., & Charles, N. (1986). Servers and providers: the distribution of food within the family. *The Sociological Review*, 34, 115-157.

Levi-Strauss, C. (1970). *The Raw and the Cooked* (J. Weighman & D. Weighman, Trans.). New York: Harper Torchbooks. (Original work published 1964)

Logue, A. W. (1991). *The Psychology of Eating and Drinking – An Introduction*. New York: W. H. Freeman and Company.

Lupton, D. (1994). Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events. *The Sociological Review*, 42, 664-686.

Lupton, D. (1996). *Food, the Body and the Self*. London: Sage.

Lyman, B. (1989). *A Psychology of Food: More than a Matter of Taste*. New York: Van Nostrand Reinhold.

Mennell, S., Murcott, A., & Van Otterloo, A. H. (Eds.). (1992). *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. London: Sage.

Mishler, E. G. (1986). *Research Interviewing: Context and Narrative*. Cambridge: Harvard University Press.

Morrison, M. (1996). Sharing food at home and school: perspectives on commensality. *The Sociological Review*, 44, 648-674.

Murcott, A. (1983). (Ed.). *The Sociology of Food and Eating: Essays on the sociological significance of food*. England: Gower.

Murcott, A. (1997). Family meals – a thing of the past? In P. Caplan (Ed.), *Food, Health and Identity* (pp.32-490). London: Routledge.

Myerhoff, B. (1992). *Remembered lives: the work of ritual, storytelling, and growing older*. Michigan: The University of Michigan Press.

Parker, I. (1994). Qualitative Research. In P. Banister, E. Burman, I. Parker, M. Taylor & C. Tindall, *Qualitative Methods in Psychology: A Research Guide* (pp.1-16). Buckingham: Open University Press.

Probyn, E. (1999). Beyond Food/Sex: Eating and an Ethics of Existence. *Theory, Culture & Society*, 16(2), 215-228.

Rappoport, L. (1995). Failures before food: psychosocial approaches to eating behavior. In I. Lubek, R. van Hezewijk, G. Pheterson & C. Tolman (Eds.), *Trends and issues in theoretical psychology* (pp.119-125). New York: Springer Publishing Company.

Reid, P. T., & Kelly, E. (1994). Research on Women of Color: From Ignorance to Awareness. *Psychology of Women Quarterly*, 18,477-486.

Riessman, C. K. (1993). *Narrative Analysis*. USA: Sage.

Roberts, J. (1988). Setting the Frame: Definition, Function, and Typology of Rituals. In E. Imber-Black, J. Roberts & R. A. Whiting, *Rituals in Families and Family Therapy* (pp.3-46). New York: W. W. Norton & Company.

Rozin, P. (1999). Food is Fundamental, Fun, Frightening and Far-Reaching. *Social Research*, 66(1), 9-30.

Sampson, E. E. (1998). Establishing Embodiment in Psychology. In H. J. Stam (Ed.), *The body and psychology* (pp.30-53). London: Sage.

Shotter, J. (1999). A 'Show' of Agency Is Enough. *Theory & Psychology*, 5(3), 383-390.

Silverman, D. (1993). *Interpreting Qualitative Data: Methods for Analyzing Talk, Text and Interaction*. London: Sage.

Smith, J. (1995). Semi-Structured Interviewing and Qualitative Analysis. In J. A. Smith, R. Harré & L. van Langenhove (Eds.), *Rethinking Methods in Psychology* (pp.9-26). London: Sage.

Strauss, A. L. (1987). *Qualitative analysis for social scientists*. Cambridge: Cambridge University Press.

Tindall, C. (1994). Issues of evaluation. In P. Banister, E. Burman, I. Parker, M. Taylor & C. Tindall, *Qualitative methods in psychology: A research guide* (pp.142-159). Buckingham: Open University Press.

Turner, V. (1967). *The forest of symbols: Aspects of Ndemba Ritual*. New York: Cornell University Press.

Valentine, G. (1999). Eating In: home, consumption and identity. *The Sociological Review*, 47(3), 492-524.

Wyrostok, N. (1995). The ritual as psychotherapeutic intervention. *Psychotherapy*, 32(3), 397-404.

Appendix A

Profile of Participants

Code name	Age	Composition of household	Working on farm	Living on farm
Roos	24	9 people (self, mother, father, 2 brothers, own child, 3 foster children)	Full time	10 years
Sandra	Early twenties	Info not available	Full time	Info not available
Aspoestertjie	56	7 people (self, 3 children, 3 grand-children)	Domestic	25 years
Lorita	35	6 people (self, husband, 4 children)	Full time	Permanently
Carey	20	4 people (self, mother, father, own child)	Full time	Info not available
Elize	20	9 people (self, parents, 2 sisters, 1 brother, 1 sister-in-law, sister's 2 children)	Full time	Permanently

Appendix B

Interview Schedule One

Inleiding: Ek wil graag met jou praat oor die rol wat kos en etes in jou lewe speel.

Vorberei van maaltye:

- Waar/hoe het jy geleer kosmaak?
- Hoe maak jy gewoonlik kos? (Sluit in: wanneer, vir wie, met wie, geniet jy dit?)
- Wat gebeur as jy vir gaste of spesiale geleenthede kook?
- Maak jy vir jouself iets om te eet? Vertel my daarvan.
- Vertel my van die laaste ete wat jy gekook het.
- Het jy 'n gunsteling resep? Vertel my daarvan.

Tydens maaltye:

- As jy dink aan toe jy grootgeword het, wat onthou jy van etenstyd? (Sluit in: wat het gebeur tydens ete; het julle saamgeëet; wat staan vir jou uit, bv. 'n spesiale ete; julle laaste ete as gesin?)
- Wat gebeur nou met etenstyd? (Vra ook na verskille, patrone, rituele, bv. wat doen julle voor/tydens/na ete; is dit altyd so? Vertel my meer...)

As daar nie kos is nie (ook koskoop):

- Watter kos hou jy gewoonlik aan in die huis? (Sluit in: wanneer, vra ook na "luxuries")
- Wie sorg gewoonlik dat daar kos is? (Ook: wie koop kos?)
- Wat gebeur as daar die dag nie kos in die huis is nie?
- Kan jy 'n keer onthou dat daar besonder min kos in die huis was? Wat het toe gebeur?

Min/meer eet:

- Is daar tye dat jy meer as gewoonlik eet? Vertel my daarvan.
- Eet jy partykeer minder as gewoonlik? Hoe so?
- Vertel my van die laaste keer dat jy regtig baie/min geëet het.

Net ek en my kos:

- Vertel my oor wanneer jy op jou lekkerste eet? (Sluit in: gunsteling kos, rituele, 'n spesifieke gebeurtenis?)
- Is daar kos wat jy net vir jouself bêre? Vertel my meer...
- Kan jy 'n keer onthou dat jy in die geheim/skelm geëet het?

Oortuigings oor kos en eet:

- Watter stories oor kos en eet glo jy aan?
- Wat het jy geleer oor kos en eet by ander vroue? (Veral "significant others")
- Wat behoort 'n vrou te weet oor kos en etes? Wat is die belangrikste goed wat jy vir jou dogter sal leer oor kos?
- Ken jy enige rate/raad oor kos en eet? Vertel my daarvan.

Appendix C

Interview Schedule Two

Riglyne:

- Die fokus van die onderhoud is vroue se eetrituele; sleutelaspekte is ritueel, stories, ervaring en betekenis.
- Struktureer die onderhoud n.a.v. die tipe (kategorie) ritueel.
- Verkry volledige inligting oor minstens een voorbeeld van elk van die tipes rituele.

Inleiding: Ek stel belang in die stories wat jy oor (die rol van) kos en etes in jou lewe kan vertel.

Rituele (tipe/kategorie)	Kernaspekte	Voorstelle vir vraagstelling
Daaglikse rituele – maaltye Voorbereiding (koskoop/voorsien, kosmaak, voorsit/tafel-dek, kos bedien) Tydens maaltye (aktiwiteite, gesprekke) Na maaltye	Wanneer vind die ritueel/aktiwiteit plaas (hoe gereeld, roetine, herhalend)? Waar (betekenis van die bepaalde plek, “seating arrangements”)	Wat beteken dit Hoe voel jy oor/ hoe laat dit jou voel wanneer...? Wat dink jy...? Hoe proe/ruik/lyk dit...?
Familietradisies Verjaardae (veral “spesiale” verjaardae soos mondigwording) Herdenkings Re-unies	Wie neem deel (rolle, wie uitgesluit, dinamika NB)? Reëls, konvensies, norme? (deur die bepaal, sosiale/ kulturele druk?)	Wat/hoe doen jy...? Wat is belangrik...? Vertel my van...
Familievieringe Troues Aanneming/voorstel (kerk) Paasfees, Kersfees, ander religieuse vieringe	Veranderinge oor tyd (toe, nou; verskille, bv. van gesin-van-oorsprong, kontinuïteit) Simbole en simboliese aktiwiteite (watter soort kos, voorkeure, breekgoed, ens.)	Verduidelik... Beskryf... (Wat) onthou jy...
Lewensiklusse, oorgange en veranderinge Geboortes, sterftes Skool, werk, bevordering, aftrede Stadia soos: Tiener – volwassene – bejaarde Menstruasie – maword – menopouse Traumas en troos Skeidings en verliese	Simboliese betekenis/ “significance” (wat is die betekenis/relevansie/belangrikheid wat sy aan die ritueel heg) Affek (die emosionel betrokkenheid/“invest-ment” in die ritueel) Let deurgaans op na: Gender, ouderdom, kultuur	Waarom dink jy is dit nou nog so/ anders? Vra oor herinneringe, mites (bv. wat geleer is oor kos), spesifieke gebeurtenisse
Spontane/persoonlike eetrituele Ek en my kos Dieet		

Appendix D

Interview Schedule Three

Inleiding: Ek wil graag met jou praat oor die rol wat kos en eet/etes in jou lewe speel.

1. Vertel my van *maaltye/etenstye in jou dag/daaglikse lewe* ("everyday living"). (Vra na spesifieke gebeure, bv. gister.)
 - (i) voorbereiding (waar/hoe leer kosmaak; vir wie, wanneer, wat, hoe; geniet jy dit; koskoop, -voorsit/bedien)
tydens maaltye (aktiwiteite, gesprekke)
na maaltye (aktiwiteite, bv. skoonmaak, gesprekke)
 - (ii) wat beteken dit vir jou...
hoe voel jy oor...
wat is belangrik...
wat onthou jy van... (bv. toe grootgeword het vs. nou)
verduidelik...
vra oor herinneringe, mites (bv. wat geleer is / glo oor kos en eet)
2. Vertel my van *etes tydens spesiale geleenthede*. (Of: vra wat die deelnemer as spesiale geleenthede beskou; en dan na die rol van kos en etes.)
 - (i) Bv. verjaardae (veral "spesiale" verjaardae, soos mondigwording, 50 jaar), troues, herdenkings, aanneming ("voorstel"), Paasfees, Kersfees, ens.
 - (ii) Sien (ii) van vraag 1. Ook: is dit belangrik dat daar kos en etes moet wees; waarom/nie; is dit "tradisie"?
3. Vertel my van *etes wat jy net vir jouself* voorberei/jou eie eetgewoontes.
 - (i) Bv. wanneer eet jy op jou lekkerste; gunsteling kos/-resep; uiteet, dieet, minder/meer eet. (Vra na die gereeldheid daarvan, patrone.)
 - (ii) Sien (ii) van vraag 1. Ook: detail oor ervaring (bv. hoe proe/ruik/voel dit?)

Appendix E

Transcription Guidelines

Symbol	Explanation
[Left brackets indicate the point at which a current speaker's talk is overlapped by another's talk
=	Equal signs, one at the end of a line and one at the beginning, indicate no gap between the two lines
(p)	A lower case "p" in brackets indicates a brief pause
(P)	A capital "P" in brackets indicates a long pause
<i>italics</i>	The use of italics indicates some form of stress, via pitch and/or amplitude
::	Colons indicate prolongation of the immediately prior sound. The length of the row of colons indicates the length of the prolongation.
WORD	Capitals, except at the beginning of lines, indicate especially loud sounds relative to the surrounding talk
.hhh	A row of h's prefixed by a dot indicates an in-breath; without a dot, an out-breath. The length of the row of h's indicates the length of the in- or out-breath
()	Empty brackets indicate the transcriber's inability to hear what was said
(word)	Words in brackets are possible hearings
{ }	Parentheses contain the transcriber's descriptions rather than transcriptions
. , ?	Indicate speaker's intonations
-	Short dash indicates abrupt ending to/ change in talk
...	Indicates continuation in talk

Appendix F

Transcripts of Interviews

Transcript 1

Interviewer: Suzanne

Participant: Roos

S: So ons gaan bietjie praat oor kosmaak en so aan. Maak jy ()kos in die huis?

R: Ja, ons maak kos.

S: Hoe maak julle in die huis? Wie's verantwoordelik vir die kos?

R: Meesal um soos saans is dit ekke wat kosmaak en skep. Sondae is dit nou Mama. Maar ek is deur die week.

S: Okay. So dis elke dag elke aand dan jou

R: [Ja. (Of as ek uit die werk uit kom en sy's vroeg, dan het sy dit nou klaar gedoen.) **Maar die skeptyd is my tyd (vir die kosgee en so).**

S: Wat gebeur alles met skeptyd?

R: Is dit nou wanneer ons gaan eet?

S: Hmm. Hoe gebeur dit, vertel vir my, asseblief? Hoe sal jy dit beskryf.

R: So nine o'clock dan sit ons die borde (so 'n stuk of ses, nie ses nie) ag borde. Skep vir elkeen sy getal in. Behalwe my, want ek wil nie hê nie ek eet nie saans nie. Nou gee ek vir hulle die kos en nou bid my klontjie. En nou eet hulle (tot die kos klaar is).

S: En wie eet dan almal saam?

R: () Sit in die sitkamer. **Maar ek gaan sit in die kamer, want ek eet nie.**

S: Hoe so?

R: Ek weet nie. Ek raak nie honger saans nie. {lag}

S: Joe! Is dit 'n nuwe is dit iets wat nou onlangs gebeur het dat jy nie meer honger is saans nie? Of is dit 'n geruime tyd wat jy nie saans eet nie =

R: = Nee. Dit gebeur maar somer seker so af en toe wat ek nie saans eet nie; nie iets nuuts nie. () Kry net nie lus vir kos saans nie; as ek so kyk dan dink ek "nee wat". (Gaan ek liewer kooi toe.)

S: En hoe voel die ander mense as jy nie saam met hulle eet nie?

R: Hu-hmm. **Hulle ken my mos maar - ek worry nie met eet nie.**

S: (So dan sit hulle nou waar die) TV is, dan sit almal daar en eet. Okay. En skep jy dan in vir elkeen?

R: Ja.

S: En as hulle nog kos wil hê?

R: En ek lê miskien, moet ek opstaan en kom gee of hulle vat self. As ons sop eet, dan vat ons nou elkeen vir onself. Anders moet 'n man opstaan en weer kom gee.

S: Baklei hulle soms oor die kos?

R: {lag} Nee.

S: En soggens ? (Of die) ander etes in die dag?

R: Ja. Soggens is dit ek. Dan staan ek half-ses op om vir almal kos in te sit en in die middag lunchtime is dit ook ek wat vir almal moet kosgee. So gaan dit maar aan.

S: So jy maak nogal baie kos.

R: {Lag}

S: Waar het jy geleer kosmaak? Hoe't jy geleer kosmaak?

R: Maar by my ma. Gekyk wat sy doen dan, doen ek dit ook maar. Of ek kyk van die resepte af (en dan doen ek dit) en dan kom 'it reg.

S: Het jy van jongs af kosgemaak?

R: [Kosgemaak. Ja.

S: En jou ma het nogal baie vir jou gehelp daarmee. Het sy vir jou baie kans gegee toe jy klein was om te leer?

R: **Ja, as sy so iets doen dan sê sy altyd ek moet kom kyk hoe word dit gedoen. Dan kyk ek en ek probeer self partykeer is dit nou 'n flop; partykeer is dit nou nie 'n flop nie. Maar dit moet opgeëet raak.** {lag}

- S: Al is dit 'n flop.
- R: Ja. {Lag} Maar nie nou meer nie. **Nou maak ek nie meer floppe nie.**
- S: Nou maak jy lekker kos.
- R: {lag}
- S: So dis vir ses, partykeer sewe mense wat jy dan kosmaak, né?
- R: Ja.
- S: Nou...hoe maak jy kos?
- R: Huh?
- S: Hoe besluit jy wat jy gaan maak en =
- R: = As ek by die huis kom en ek kyk miskien nou in die yskas. Die eerste ding wat ek soek is daar vleis. As daar nie vleis is nie, dan kan ek nie kosmaak nie. Daar moet darem vleis wees. Daarom sorg ek dat daar elke dag vleis is, want (kos sonder vleis) is tog nie lekker nie.
- S: So vleis is baie belangrik.
- R: Ja. Nou kyk ek watter soort groente daar is. Of as daar nou nie groente is nie, spaghetti of -amper sê ek mixed veg - gemengde groente en so (soos Maandagaand vanaand...ek is nie by die huis nie so) die kind ons dogtertjie sal seker nou enige iets maak. Maar môre-aand is dit weer gemengde groente. Woensdagaand kool. Elke aand iets anders.
- S: (So elke ete dan in die aand het dan vleis en groente...)
- R: Miskien nou hoendervleis en dan beesvleis en dan skaapvleis.
- S: So ook verskillende tipes vleis.=
- R: = Met verskillende groentes.
- S: En moet jy almal se smake nou in ag neem as jy kosmaak?
- R: Nee, ha-a. Gelukkig nie in ons huis worry... **as ek nie kool eet nie, dan eet ek nie kool nie. Dan maak ek vir myself iets anders.** Maar almal eet gelyk. Soos miskien sê-nou maar ons maak opgekookte kos, dan eet almal opgekookte kos, want dit hang af van jou gesondheid af en (smaak). Omdat my ma 'n diabeet is, maak ons meestal net opgekook en groente. Ons braai maar baie min.
- S: En jy? Hou jy ook van opgekookte kos?
- R: Ja. Veral groente.
- S: So jy hou van groente?
- R: Ja.
- S: En soos puddings en sulke tipe goed?
- R: Gunsteling kosse. Ons het vanmiddag weer pudding geëet. {Lag}
- S: Soos wat? Wat sal lekker wees?
- R: 'n Lekker jam-poeding. Konfyt-poeding. So lekker soet met custard bo-oor.
- S: O, dit klink lekker.
- R: Ja. Ons eet baie asynpoeding eet ons baie en jam-poeding en koekies. Sê-nou maar as dit reën môre, sit ek by die huis dan bak ek gou koekies begin ek te bak, dat daar lekker eetgoed in die huis is.
- S: So koekies en puddings is bederfgoed.
- R: Ja, dis favourite in die huis.
- S: Favourite...{lag} Um, nou Sondae is dan nou jou ma se beurt. Rus jy dan of moet jy vir haar help?
- R: Nee, ek rus. Ek doen niks nie. As sy miskien Saterdag-aande begin met die kos, dan sit en kyk ek TV. Miskien sê sy vir my ek moet kom groente help skil nou skil ek groente, daarvan'aaf los ek haar, dan maak sy self die kos. As dit klaar is, sit ek dit net in die yskas. Dan's dit nou vir Sondagoggende net uithaal en regsit. {Sagter} Dan's dit nou klaargemaak.
- S: Is Sondae dan 'n spesiale ete?
- R: Ja. Wat sy self maak.
- S: Wat maak Sondagetes anders?
- R: Vir die hele week het jy mos nou net uit die werk uitgekom en saans is jy moeg nie tyd nog vir kosmaak nie. **Sondae het jy tyd Saterdag-aande jou kos op te kook en reg te maak. Dit moet darerni iets wees waarna die gesin kan uitsien "Ja, vandag eet ons weer lekker".**
- S: So Sondagkos bietjie meer moeite (met) wat jy doen.

R: Ja. **Bietjie meer moeite. Bietjie meer insit vir Sondaë.**

S: Is daar kosse wat julle net op Sondaë sal eet, wat julle nie op ander dae eet nie?

R: Nee (is mos) is braai () een braai...(ons eet ook dit) (in die week), maar omdat dit bietjie lank vat in die week, maak ons dit eerder {eerder} kies maar eerder die Sondag.

S: Dit vat tyd.

R: Ja.

S: En dan eet almal saam op Sondaë?

R: **Almal eet saam in die sitkamer** (net my ma gaan sit) ons sit almal in die sitkamer.

S: Dan eet jy saam?

R: Ja. {lag}

S: En middagetes? Wie eet dan almal?

R: Dis net ek en my pa wat smiddags by die huis is. En in die namiddag kom die drie kinders van die skool af. Smiddag is dit net ek en my pa wat saam eet.

S: Wat eet julle dan in die middag?

R: So um blikkies warm maak; of ek gaan haal wors by die winkel maak wors warm en eiers. Net so 'n ligte ete. (Dis die somer) nou worry jy nie baie in die middag om te eet nie.

S: En ontbyt? Eet jy ontbyt?

R: Ja. Ek vat mos brood werk toe, twee tot drie snytjies brood. Ons kry lunchtime, agge, breakfast kry ons tien minute ()

S: So jy sal nie eet voor jy gaan werk nie.=

R: {Instemmend}

S: Okay. En drink julle goed by terwyl julle eet?

R: Drinks of koffie. My (flask) is nou stukkend, nou drink ek maar drinks.

S: Soos watse drinks nou?

R: Aanmaakdrinks. Gewone koeldrank...

S: By die huis as julle middagetes of aandetes by die huis is...

R: Dan koop ek vir ons drink. Daar is 'n plaaswinkel dan laat koop ek vir ons elkeen 'n blikkie drink.

S: Wie koop die kos? Wie is verantwoordelik om te besluit wat julle moet het?

R: Koop? =

S: = Hmm. =

R: =My ma... of ek moet nou kyk Vrydag-aand, veral einde van die maand wanneer ons shopping, dan moet ek kyk wat is al's wat ons kort: sakkie suiker, sakkie meel – (maar ek weet nie) ons eet nie eintlik meliameel nie - klein pakkie meliameel, maar die kind se weet-bix moet genoeg wees alles daai(). Nou skryf hulle net op en dan gaan hulle dorp toe en dan koop hulle self en as hulle t'rugkom dinge wat hulle miskien vergeet het, agterna weer ingaan om te gaan haal (miskien die next Saterdag of so).

S: Doen ()inkopies hier op Stellenbosch?

R: Stellenbosch ja.

S: En as daar klein goedjies is dan soos die drinks of so. Dis maar op die plaas daar naby.

R: Ja.

S: Is dit vir jou lekker om kos te maak?

R: Ja. **As ek wil kosmaak, is dit vir my lekker. Maar as ek die dag nie lus is vir kosmaak nie, dan wil ek nie kosmaak nie.** Dis vir my lekker. Ek hou daarvan.

S: Wat daarvan is vir jou lekker?

R: **Om voor die potte te staan. (Kyk is, jy kan mos nou) enige-iets doen.** (Nou probeer jy jou goedjies ingooi.) **Veral ek, as ek nou weet ek vanaand gaan vanaand kosmaak self, dan hou ek nie daarvan (iemand) moet nog rondom my wees nie ek wil dit alleen doen** en, dan weet ek die mense moet dit geniet en dis lekker. (Sê-maar hulle sê dit is lekker) dan weet ek dis lekker.

S: Dan voel mens goed as almal vir jou sê dis lekker. Sê die mense dan vir jou?

R: Ja. **(By die huis sê hulle baie) my broers baie kere: "vanaand is die kos weer lekker". Mens voel goed as iemand vir jou sê jou kos is lekker.**

S: So dit laat 'n mens goed voel, né. (p) As jy nou terugdink, wat is die laaste ete wat jy gekook het?

R: {Peinsend} Vrydagaand het Ma gekook, Donderdagaand... () Ja, ek het gemengde groente gemaak Donderdagaand, die blikkies - nie die blikKies nie, die pak wat jy by Pick'nPay koop, vleis, aartappels... Ja, dit was Donderdagaand.

S: Soos watse vleis gooi jy dan in?

R: Hoender. Hoender (mos nou lekker is), kruie (en goed)... Dan kom die aartappels en dan die groente; 'n hele groot pot kos.

S: Ja:a. En dit was lekker gewees?

R: Ja. Altyd die einde van die week se kos. {Lag sag}

S: Hoekom sê jy so?

R: (Omdat dit groente/ groter is) Vrydagaande is eet jy mos nou wors. Iets lig vir Vrydagaande. Saterdag-aande: iets lig. Sondag weer sterk. Dan weer Maandag.

S: So van Vrydag af eet mens ligter. (p) Het jy 'n gunsteling-resep?

R: (P) (Hm-mm)

S: As jy nou vir my 'n resep kan gee wat ek nou kan probeer, wat sal jy aanbeveel?

R: **Ek ken nie resepte uit my kop nie partykeers as ek nou...Partykeer kan ek nie so lekker onthou nie, dan vergeet ek dit, maar as ek nou weer by die kas staan (en ek kyk dit so), dan onthou ek weer dit moet inkom en dit moet inkom, dan maak ek 'n ding, dan kom dit weer by my, maar ek kan nie so uit my kop 'n ding onthou nie.**

S: Maar sommer net as jy moet dink wat-wat-watse kos wat jy maak sal jy wil =

R: = Asynpoeding. Dit is al ding wat vir my... Dis lekker en dis maklik en dis gou. Hy bak miskien vyftig, sestig minute bak hy. Sy stroop kook so twintig minute of twee minute ja *tien* minute kook sy stroop. Bak hy miskien twintig minute as hy so bruin is. So opgekook veral die onderste stuk {lag} *daai* is so lekker!

S: So dis lekker en dis vinnig...

R: So as jy lus het, sal jy hom gou aanmekaar kan maak. En almal sal hom eet, niemand sal nee sê nie.

S: Dan's dit nog lekkerder as almal hom eet. (P) As jy dink aan die tyd toe jy grootgeword het, wat onthou jy van etenstyd?

R: Toe ek klein was?

S: Hmm.

R: **Ek onthou as ons moet eet - my pa het altyd geroep vir etenstyd, dan deel my ma die kos uit, sit ons almal by die tafel. Ons elkeen het 'n bakkie gehad, sulke plastiekbakkies. Dan't ons saamgeëet. Ons almal het saamgeëet daai tyd.**

S: En dan sou julle gesels of sou julle in stilte eet?

R: **Nee, ons sou gesels. Partykeer sou ons gesels, partykeer was ons stil en dan hoor jy net hoe sê die een: "Ja, mens kan sien Gam eet nou; dis stil". {Lag}**

S: {Lag} Wie sê so?

R: **My pa't so gesê.**

S: {Lag} Jou pa so gesê?

R: **Nou nog as ons altyd eet: "Ja wat, as Gam eet, dan's hy altyd stil, hy's besig".**

S: {Lag} (En dan open julle altyd) Bid iemand altyd?

R: [Ja.

S: Net voor die tyd of net na die tyd? =

R: = Voor die tyd bid ons. En na die tyd toe ons nog *kinders* was, het ons nog na die tyd gebid, maar nie nou meer nie.

S: En is dit elke keer jou klontjie nou wat bid?

R: Wat bid. Hy eet nooit sonder om te bid nie.

S: Is dit? Wie't vir hom dit geleer?

R: Ekke. Hy moet. Nee ek't hom altyd gesê: " Voor jy gaan eet, moet jy bid". By die creche leer hulle dit ook: voor hulle eet, moet hulle bid.

S: Hoekom is dit vir jou belangrik?

R: Dit is soos ek grootgeraak het. Om te bid elke dag. So't ek net gevat dit moet net oorgaan na hom want hy moet elke dag bid.

S: En hoe bid hy dan?

R: Wat is die gebedjie? "Vir wat ons nou gaan eet -die skoolgebedjie-, sê ons baie dankie, Liewe Jesus."

S: (P) So julle as gesin eet nog steeds gewoonlik saam. En is dit 'n lekker tyd vir julle?

R: **Ja, veral wanneer kos lekker is, is wanneer my jongste broertjie huis toe kom van die werk af, van die see af. Dan maak my ma miskien nou - daai eerste aand wanneer hy by die huis (eet) - maak my ma nou self kos. Bak die vis op allerhande maniere en... Dan maak sy nou uithaalkos vir ons.** Nou vir daai eerste aand wanneer hy nou by die huis is, nou eet ons almal saam en dan vertel hy nou vir ons van sy ervarings op die water en wat hulle al's gevang het. (En dan vir twee aande nou worry hy nou nie oor huis toe kom nie bly hy nou weg) en as hy nou weer weggaan, voor hy weggaan dan braai ons buitekant en so. Dan's dit lekker as hy by die huis is, want hy gesels oor iets anders wat ons nie van weet nie, wat daar gebeur. En dan vertel ons nou weer wat hier gebeur en so.

S: Dis lekker om te hoor wat hy al's vertel. Is daar tye wat mense spesiale kos vir jou sal maak?

R: **Wanneer ek verjaar, maak my ma dan spesiale kos.**

S: Soos wat?

R: Soos (wat doen sy?) **so iets wat ons nou nog nie geëet het nie. Uit haar micro-wave boek - maar ons het nie 'n micro-wave nie, dan maak sy dit in die oond of met haar wonderdeksel.** Sy't so 'n deksel. Dan maak sy nou met daai deksel etes vir my as ek verjaar.

S: So as jy verjaar, dan kry jy iets spesiaal. Is daar ander tye in die jaar ander geleenthede wat julle iets spesiaal maak met ete?

R: Hm-uhm. Dis nou net met my verjaarsdag wat sy iets maak om te eet. Ja.

S: Paasfees en Kersfees en so aan?

R: Haai, kyk hoe vergeet ek nou! {Lag} Daar bestaan nog sulke dae ook. Ja ja! Ons maak Kersfees 'n groot ete. (Sit sy miskien) nou die bakke op die tafel, as dit Kersfees is, en ENIGE- een wat inkom en hy sit en gesels nou - as hy honger is, hy kan maar skep. () Hy moet net sorg dat sy hande skoon is as hy skep!

S: Okay, so dis belangrik.

R: Ja. Want ek meen, daar kom baie mense na jou huis toe en die lepels moet skoon wees en so. (Ja jy maak nogal...) Ek't nou skoon vergeet van Kersfees.

S: En dis maar om die draai nou, né. Okay. (P) Wat is die tipe kos wat julle gewoonlik in die huis het?

R: Rys (p) suiker, meel, baie ja, baie meel baie rys baie visolie baie suiker, baie aartappels, baie ywe, baie eiers, ja... en groente nou. Ons eet omtrent elke dag rys, ons kan nie eet sonder rys nie. Ons is mos nie eintlik pap-eters as brood-eters nie.

S: Rys... Wat sal 'luxuries' wees, as julle nou iets spesiaals koop? =

R: = Bacon. Um, daai (brawn). Daai brawns-ding. Ja, dit. Ek dink dit sal 'luxuries' wees ja. Soos die patties en daai goed eet ons maar altyd.

S: Die wat?

R: Patties en visvingers, daai eet ons maar altyd.

S: So bacon sal nou nogal...

R: {Lag} Ja dit sal (vir 'n verandering).

S: Okay. Um. Wat gebeur as daar die dag nie kos in die huis is nie?

R: Ek dink nie dit het al gebeur nie.

S: Nog nooit gebeur nie.

R: Nog nooit gebeur nie. {Lag}

S: Regtig?

R: Nog nooit nie.

S: Daar was nog altyd, vandat jy kan onthou, altyd nog kos?

R: {Beaam: altyd kos gewees} Dink nie dit sal gebeur nie.

S: Kan jy 'n tyd onthou dat daar nogal *min* kos was?

R: (Nee)

S: Ook nie toe jy klein was nie?

R: Daar was altyd oorgenoeg...genoeg. Altyd.

S: Is daar tye wat jy meer as gewoonlik eet?

R: Ja. **Dis soos as ek - hoe sal ek nou sê - as ek partykeer kwaad is**, of so iets. Kom ek by die huis, dan drink ek nou koffie en ek eet brood. Dan loop ek 'n draai kom t'rug; dan eet ek weer brood. En slapenstyd eet ek weer. Dit was nou die afgelope tyd (hoe) dit met my gebeur. **Ek eet net aanmekaar**, maar da sê my ma-hulle ek raak nie vet nie, ek eet net. {Lag} (...tye wat ek) te veel geëet het, ja.

S: Jy sê dis veral wanneer jy kwaadgeraak het.

R: Ja.

S: (p) Um, en eet jy partykeer minder as gewoonlik?

R: Ja, partykeer eet ek nie - as ek soggens my brekvis geëet het en ek eet vanmiddag 'n appel of so. As ek nou uit die werk kom half-sewe eet ek net twee snytjies brood en my koffie en na die tyd gaan ek slaap. Mōre-oggend staan ek weer so op, dan werk ek dwarsdeur tot tien-uur toe en dan brekvis ek eers.

S: Jy eet partykeer nogal min?

R: Ja.

S: Wat maak dat jy partykeer minder as gewoonlik eet?

R: () Ek het nie lus nie; kry net nie honger nie. Solank jy net water drink en rook, is dit orraait. {Lag}

S: {Lag} So die rook help. Okay. As jy t'rugdink aan die laaste keer toe jy regtig baie min geëet het, wanneer was dit?

R: (P) Ek het nou vanmiddag - vanoggend twee snytjies brood geëet. Ja, vanmiddag het ons slaai gehad toe eet ek nie, eet ek net 'n appel. En nou't ek twee snytjies - nou voor ek gekom het, het ek weer brood en koffie gedrink, maar Vrydagaand het ek -Vrydagmiddag het ek geëet, ek het koffie gedrink Vrydagmiddag, en my bord kos geëet. Vrydagaand toe ons eet, toe eet ek nie. Dit was eiers en - dis nou wel my gunsteling-kos, eiers, maar ek was nie honger nie, so ek het nie geëet nie. En Saterdag het ek weer by die Women On Farms Project kom lunch.

S: En dan raak jy nie honger as jy so min eet nie?

R: Ek *raak* nie honger nie. {Lag}

S: En verloor jy dan ook nie gewig nie?

R: Ek verloor nie gewig nie. Jy eet nie e-e , jy eet nie as jy begin eet, om wat jy verloor het in te eet nie. Jy eet net weer jou normale bedrag en as jy nie eet nie, dan drink jy mos nou net koffie of jou drink, so gaan dit aan. Dan tel jy nie gewig op nie en jy verloor ook nie gewig nie.

S: Hoe voel jy oor gewig?

R: Soos *nou* is dit vir my reg. Maar ek wil nie vetter wees nie en wil ook nie maerder wees nie, want dis nie reg nie! {Lag}

S: Hoekom nie?

R: (Nee ek) Hulle sê ek was 'n bietjie vetter; nou's ek weer vir hulle te maer. (Ek weet nie hoe moet ek wees nie) Maar vir my is ek nou reg.

S: Wat van hoe jy nou lyk, voel reg, hoekom is dit nou reg...?

R: Ek meen, ek sien nou ek kry gouer klere, want kyk, is baie is partykeer moeilik om 'n ag-entertig te kry in 'n skirt, partykeers is dit moeilik om 'n veertig te kry. Verla vir iemand wat jonk is, voel jy nie jy wil 'n ag-en -dertig te dra nie. ('n Ses-en dertig is darem genoeg.)

S: Die mense sê nogal (die goed oor jou)?

R: Ja. Hulle't vir my baie gesê ja ek is te maer. Want ek't mos partykeer kort klere en lang klere. Hulle sê in die lang klere lyk ek nou beter as in die kort klere. In die kort klere is ek nou te maer in die lang klere is ek weer reg.

S: Wie sal suke goed sê?

R: Van die vroumense wat nou vir my goed ken. Sulke mense sê sommer: "Jy lyk nie reg daarin nie, jy moet so eet dat jy kan reg lyk".

S: So dis vir mense belangrik dat jy nie te maer moet lyk nie.

R: Ja. {Lag}

S: (p) Vertel vir my so bietjie oor wanneer jy op jou lekkerste eet. Hoe sal jy dit beskryf?

R: Dis seker nou toe ons in Franschoek gewees het (saam met) die hotel - met die Women On Farms Project. Dan staan ons op ses-uur, da 't ons eight o'clock brekvis. {As jy} by daai brekvistafel kom, hoe'e (daai tafel is seker propvol)... daar staan van *alles* op! Jy kan net loop

haal: daar's *custard*, daar's *yoghurt* - dis vir brekvis - is gebraaide *aartappels*! Ek het net geskep en gaan sit! {Lag} En gaan sit as ek (by) daai brekvistafel (is), kan ek weer nie beweeg nie, want daar's vrugte daar's alles. En lunchtime dieselfde. One o'clock gaan jy in - half-een se kante kan jy ingaan. As jy by daai tafel kom: daai tafel lyk net dit lyk net te mooi jy kan nie niks mis eet nie: Jy, jy eet koek. Jy eet sout en suur en soet deurmekaar. En ek het geëet! {Lag}

S: {Lag} Dit was *baie* lekker.

R: Dit was. Te lekker. Ek het geëet tot ek nie meer kan nie – vir myself gesê. "Nee, nou kan ek nie meer nie".

S: En dan's mens lus vir nog. =

R: = Ja...As ek karnet toe gaan, dan dink ek kan ek nie nog van *daai* het nie of van daai koek gaan haal het of so. Dan dink ek wat alles op die tafel was. Da 's dit so - vir 'n verandering jy maak dit nie self nie; is ander mense wat dit maak. (Dis wat so lekker is was lekker. {sag})

S: Maak dit nogal 'n verskil [

R: Ja.

S: as mens self die kos maak, of as iemand anders die kos maak?

R: Dit maak 'n groot verskil. Want as jy die kosmaak, partykeer voel jy nie lus vir die kos nie: jy't dit gemaak. Maar as iemand anders die kosmaak, dan lyk dit anderste, dan lyk dit lekkerder.

S: Is daar somtyds kos wat jy net vir jouself bêre?

R: Ja. Soos my eier, my poloney, my mayonys - dit maak ek net vir my. Of my tamatie en my kaas en my mayonys. Net vir my - ek maak dit nie vir iemand anders nie.

S: So dis jou spesiale kos. Kan jy 'n tyd onthou (wat kan jy onthou) wat jy in die geheim geëet het of skelm geëet het?

R: {Ontken} Hm-uhm.

S: Okay. Is jy lief vir lekkers en soetgoed en sulke tipe goed?

R: Nie meer nie. Ek was eers lief daarvoor, maar nie meer nie ek het altyd - nog voor ek my klonkie gehad het, het ek elke dag 'n chocolate geëet, maar nie meer nie. Kan dit nie dis te *soet*, dis te soet.

S: Het jou smaak dan verander?

R: Seker maar. Ek eet eerder soutigheid (maar nie meer so chocolates... lekkers...)

S: (p) Wat het jy geleer oor kosmaak en oor kos en eet? Wat het jy by ander vroue geleer oor kos?

R: Ek het nog nie by iemand anders geleer nie, want ek was nog nie by ander mense se kos of so nie. Ek het altyd by my ma geleer, alles by haar geleer. Gekyk hoe dit gedoen moet raak en dat gedoen moet raak.

S: En praat ander vrouens partykeer oor wat hulle maak... en (watse) kosse?

R: **Nee, hulle praat nie, want hulle vat... ek maak nie die kos nie; my ma maak kos. Ek is 'n jongmeisie. {Lag} So vat hulle dit daar by ons. Hulle weet partykeer ek maak kos, maar hulle vat mos nou, my ma is by die huis, so die kos is gaar as ek by die huis kom.**

S: So mense aanvaar dat jou ma die kosmaak en besef nie eintlik dat jy die kosmaak nie. Hoe voel dit?

R: Ek worry nie daaroor nie. Want ek meen, solank hulle () ek worry nie daaroor nie. Solank hulle net – hulle kan maar dink hulle sal maar net sien as hulle die dag by ons huis kom: ek maak die kos en so.

S: So dis nie vir jou belangrik dat hulle moet weet nie?

R: Hm-uhm.

S: En sal hulle praat oor kosmaak en wat lekker is en wat sleg is.

R: Ja. Hulle praat net oor koekbak. Dis al. {Lag}

S: Wat sal hulle vertel oor koekmaak?

R: Wie't nou die naweek watse koek gemaak en hoe was die persoon se koek, veral as iemand miskien nou 'n flop gemaak het (in sy droë koekies) want nou's een se koek miskien te hard of so. Dan praat hulle daaroor.

S: (So hulle sal niks sê nie...goed)

R: As jy goed gedoen het, da' sal jy nooit dink om te hoor nie, maar as iets 'n flop kom, dan sal jy dit gouer hoor.

S: {Lag} Bak die mense nogal oor naweke koek en so?

R: Ja. (P: kasset omruil) Hulle bak koek.

S: Wat dink jy behoort 'n vrou te weet oor kosmaak en oor etes? Wat behoort 'n vrou te weet?
R: **Ek dink sy moet darem – sy moet haar storie ken voor die stoof. Sy moet weet wat haar familie wil hê. En hoe hulle hulle kosse laaiks. En wat gevaarlik is en wat nie gevaarlik is nie en so.**

S: Soos wat? =

R: = Soos te veel vet in jou kos.

S: Okay. So sy moet weet wat is goed en wat is sleg.

R: Ja.

S: En van die kosmaak self, wat is belangrik (om te weet)?

R: Moenie jou potte laat brand nie. {Lag}

S: {Lag} kom dit jou soms oor?

R: Ja! Veral as ek kool maak, dan brand my kool altyd partykeers.

S: En wat sê die mense dan?

R: Nee, dan sê my pa(-hulle) net ai, hulle eet weer vanaand verbrande kool!{Lag}

S: {Lag} As jy eendag 'n dogter het, wat sal jy vir jou dogter leer oor kosmaak? Hoe sal jy te werk gaan?

R: **Ek sal haar nie leer nie. Sy moet maar self besluit wil sy kosmaak of wat gaan sy maak. Want ek, ek het nie dat my ma my leer nie. Want dan is ek in die tuin, dan is ek in die huis of - ek is oral. So ek sal nie kan sê waar moet sy inpas of waar nie.** (Maar as ek 'n seun – my *seun* moet kan broodknie. Hy moet alles kan doen vir homself. Hy moenie dat as hy nou 'n vrou vat, die vrou moet vir hom regstaan nie.

S: Dis vir jou belangrik dat hy (ook/moet)

[
R: Ja. Hy moet alles kan doen. As man en as vrou.

S: En die mans in julle huis? Help hulle...=

R: = Hulle kan alles doen.

S: Maak hulle ooit kos?

R: Ja. Hulle maak nie nou kos nie. Hulle voel ek {Roos} is nou groot, ek kan ook nou kosmaak. So hulle maak nie nou kos nie. Maar hulle kan.

S: Hoe sal jy daaroor voel as hulle kosmaak?

R: Hoe sal *ek* voel?

S: Sal dit snaaks wees?

R: Ek sal nie hulle kosse eet nie. {Lag}

S: Hoekom nie?!

R: Partykeer lyk dit so hulle kan rou kosmaak. Hulle kan net baie goed eiers bak nou terwyl hulle so groot is - want almal eet mos maar hulle eier net een kant gebak, (almal in die huis), ander kant nog rou. So dis nou al ding wat hulle goed kan doen vir ons. {Lag}

S: {Lag} So al maak hulle kos, sal jy nie daarvan eet nie. Okay. Enige raad wat jy vir mense kan gee oor kos en eet? (P)... geheime?

R: Ek sal maar nou net sê hulle moenie. Ek meen, jy moet eers uitvind wat jou mense die meeste laaiks en elke aand darem 'n verandering van spyse bring in die huis. Dit is baie goed om te weet jou mense laaik vanaand dit. Môre-aand hoef jy nie dieselfde te maak nie; oormôre-aand ook nie weer dieselfde nie, en so nou en dan bietjie custard by in die week of so 'n kleinigheid, 'n soetdingetjie...

S: {Sag} Okay, en dan maak jy vir hulle gelukkig.

R: Ja.

S: {Sag} Okay. ENIGE-IETS wat (ek nie oor gepraat het nie) wat jy aan dink as ons praat oor kos, wat jy dalk wou vertel het.

R: Uh-hmm. Nee... **Ek is nie eintlik een vir kos nie.** {Lag}

S: Is jy *nie* een vir kos nie?

R: **Ek moet dit nou maar net doen omdat... Maar ek is nie een vir kos nie. (Ek is meer v-) ek is oral. Ek is buite en ek is binne. Maar vir koekbak, ja.**

S: Is jy een vir koekbak. Wat is jou gunsteling koek wat jy maak?

R: Chocolate.

S: Chocolate.

R: {Lag}

S: En maak jy chocolate-icing en alles.

R: Ja.

S: Okay. So jy's een vir in - binne en buite...

R: Ja...

S: Alles.

[

R: Alles. {Lag}

Transcript 2

Interviewer: Christine

Participant: Sandra

C: Okay nou die laaste stukkies gaan oor... dis eintlik vir my 'n lekker deel hierdie. Um, ek stel belang in die stories wat jy het oor kos en etes in jou in jou lewe. Wat jy kan vertel oor kos en etes, maar ek gaan vir jou meer spesifiek wees. Elke dag, né, hoe lyk julle maaltye deur die dag?

S: Um, ons maaltye is eintlik baie kort van soggens is dit van half-nege tot nege-uur dan gryp ek sommer twee snye brood met botter en sit iets bo-op, eet en drink koffie en five to nine moet ek al weer werk toe gaan, want nege-uur op die kop moet jy klok - as jy later inklok dan trek hulle af.

C: So ontbyt is net tjoeptjoeptjoep vinnig... jy dink nie eers daaroor nie. Okay, en lunchtye?

S: Lunchtye sal ek nou miskien nou vir my twee patties bak met um twee snye brood. As ek wil nog 'n sny vat dan vat ek nog 'n sny brood en so, met 'n bietjie koeldrank en (na daai sal ek die heeldyd sit en TV kyk tot half-twee toe) of partykeers dan lê ek sommer skuins ook. {Lag} Dan raak ek bietjie sommer aan die slaap, dan moet (hulle) my (weer) kom wakkermaak.

C: En hierdie etes, albei ontbyt en middagete, eet jy dit alleen of is jy saam met iemand?

S: Nee, is ek en my niggie en my neef, en dan is daar altyd 'n vriend wat by ons kom eet het en dan Ant L. se man, en dan maak ons vir hom ook so lunch en so.

C: Okay. Wie maak die kos?

S: Um... ons kry beurte in die huis. Dan maak Ant L. kos; dan maak ek kos. Maar dis nou saans wanneer ons die beurte kry. Maar deur die dag is dit elkeen vir homself. Maar ek maak net iets wat gou gaan.

C: Hoe gouer, hoe beter. (p) Okay. Nou wil ek vir jou vra: die aand se kos – wie koop die kos?

S: Koop die kos? Ons koop Sa-rag {Saterdag} die hele week se kos (koop ons nou) en =

C: = So, julle almal gaan saam winkel toe...

S: Nee, as ek dorp toe gaan, gaan ek met (G.) dorp toe. Dis net ons twee wat gaan shopping. Ant L. werk elke naweek die ander twee sê hulle weet nie hoe (is dit) om te shopping nie. As ek werk dan vat G. vir V. saam 'n ander meisie – 'n tjommie van ons, vriend – en dan gaan sy saam met G. shopping. (Dan) kom ons met die taxi t'rug; dan laai die taxi vir ons by die huis af.

C: Okay. En die geldstorie? Werk julle dit gelyk-op uit, of...?

S: Nee, Ant L. beheer eintlik die geld. Een week is my pay hare; en die ander week is dit myne, maar haar kinders gee eintlik vyftig rand (kosgeld), toe sê ek vir haar ek verkies my hele pay elke week vir haar te gee, as wat ek elke keer vyftig rand =

C: = So sy hanteer jou geld ook =

S: = Ja.

C: En dan die aand se kos: hoe sit julle die kos voor? Sit julle almal aan tafel, of sit elkeen maar...

S: Elkeen sit maar {vinnig, asof self korrigeer} almal sit eintlik in die voorhuis op die bank. As ons eet dan kyk ons TV en gesels en so [

C: [Ja, ja.

S: Ons sit almal eintlik saam. ...Maar die een kom altyd later as die ander een.

C: So niemand – dis nooit 'n, jy weet, sewe-uur eet

[

S: Ja.

C: almal en sit bymekaar en daai tipe van ding nie. (p) Okay.

S: Veral G. en E., as hulle inkom, het ons al klaar geëet.

C: Okay. En wie besluit wie eet wat?

S: Um...Saans se ete moet almal – kan mense nou nie 'n besluit neem nie. Jy eet nou net wat ek vir jou maak

[

C: So as jy kosmaak dan kies jy.

S: Ek besluit watse kos maak ek; as Ant L. kosmaak, besluit sy. So jy kan nie eintlik sê "nee maar ek wil nie die kos hê nie".

C: Ja, ja. En wat's die favourites in die huis?

S: Um... **Die meeste tye sê hulle ek moet kosmaak, want ek maak lekker kos en so.** Ek en Ant L. en G. nou E. en E. maak mos net kos soos hulle wil. Al smaak dit nou nie lekker nie, hulle worry nie {lag}

C: {Lag} Ja...?

S: Daar was een Sondag wat ons vir A. gaan kuier het. Toe's hy in die gevangenis gewees. Toe ons die Sondag by die huis kom, het E. kosgemaak: alles was opgekook die vleis, die aartappels is spie::rwit, die rys en vleis. (Ek het my bord kos so gekyk) ek eet nie dit nie. {Laggend} Toe sê sy: "As julle nie wil eet nie, daar's die hond!"

C: .hhh. Ag-nee, toe's alles vaal en opgekook...!

S: Alles was vaal en opgekook en vars. Toe sê ek nee, maar ek is nie honger nie.

C: {Giggel} Meanwhile sterf jy van die honger! {lag}

S: {lag}

C: Okay. Nou wil ek vir jou bietjie vra oor oor die familietradisies soos verjaarsdae en Kersfees en sulke goed. Wat gebeur op sulke dae?

S: Um... Verjaarsdae gebeur daar eintlik niks =

C: = Uh-hmm...

S: Kersfeestye is dit ook maar dieselfde: die een wat, as dit jou beurt is, wat op Kersfees val, dan moet jy vir die hele Kersfees kosmaak en

C: [So die arme ou wie se beurt op Kersfees val, hy moet die hele Kersfees...!

S: ...Braai en so. (As hy in die oggend se kos, miskien die aand – Oukersaand – hy besluit: kyk hie ek gaan vanaand my kosmaak en die Kersfeesdag is hy die heeldag in daai kombuis. Ek kan net kom eet (en my bord in die kom sit). So, hy moet alles doen. Hy moet skoonmaak, alles. Die kombuis moet skoonwees.

C: So julle maak nie eintlik so 'n groot do van Kerfees of sulke spesiale geleentheid nie.

S: Nee. **Partykeers gaan ek na my ma-hulle toe; dan is ons nou soos 'n familie bymekaar. Dan braai sy en sy maak enige soort slaai en kosse en so. Maar by Ant L. is dit altyd net as dit jou beurt is, jy maak net wat jy lus het.**

C: Is ek reg as ek sê daar by Ant L. se huis kos is nie eintlik– hoe sal 'n mens nou sê – belangrik, soort van 'n ding waar rondom julle 'n okkasie bou nie? {Maak keelskoon} Jy weet mos party mense kan niks doen sonder om 'n ete te maak nie...

S: Ant L. ...Soos Saterdag: dan maak ons nie kos nie. As jy honger is, dan moet jy vir jouself kos kry.

C: Dan eet jy maar brood...

S: Of jy bak vir jou 'n eier of net wat jy wil. Hulle worry nie. {Lag sag}

C: {lag} Dis baie snaaks nie. Of wel, dis nie snaaks nie, dis eintlik interessant. Okay, en jy sê by jou ma-hulle se huis, hulle hou nog Groot dae. Vertel my bietjie daarvan?

S: Um... **Ek gaan eintlik baie min soos Kersfees daar na haar toe, want, um, Kersfees werk ons nie en die next dag moet ons by die werk wees.** So dan is ek eintlik meeste van die tyd by die huis **dit was net laasjaar wat ek opgegaan het na my ma-hulle. Toe het hulle gebrui en slaai gehad en alles gehad. Um (p) Ek het eintlik niks gedoen nie want, my ma sê ek's 'n gas en so; ek moet nou net sit en hulle sal vir my bedien.**

C: So sy't jou bederf.

S: Ja, want dit was nou die eerste keer weer na drie, vier jaar wat ek weer saam met hulle Kersfees hou. (p) Toe sê hulle hulle sal nou bly wees as ons almal ons kinders soos Kersfeestye by mekaar kan wees. =

C: = En hoe was dit om almal nou weer aan dieselfde tafel te sit?

S: **Dit was baie wonderlik. Ek het dit baie geniet... om weer saam aan tafel te sit en so.**

C: Het jou ma almal se favourite disse gemaak?

S: Ja (maar) sy weet mos nie. Sy weet nie hoe's ek nie: ek eet nie pampoen nie; ek eet nie skorsie nie, um...

C: [Klink soos ek

S: =ek eet nie ywe nie. As ek kosmaak met 'n uif, ek braai daai uif so bruin, want as die kos begin kook: ek wil nie daai uif sien in my kos nie.

C: {Verbaas} Ja?!

S: Maar as ek 'n uif sien in die kos, dan haal ek hom uit. Ek krap in my bord, (dan haal ek hom uit).

C: Jy hou nie van uie nie. So dis eintlik moeilik vir iemand om vir jou kos te maak?

R: {Lag}

C: Okay, en-en-en met groot verjaarsdae jy't net-nou gepraat van mondigword, van jou een-en-twintigste verjaarsdag. Het julle nooit okkasies daar rondom nie?

S: **Nee, jy verjaar net en dis nou net daai dag verjaar jy en dis oor.**

C: Niemand bak vir jou 'n koek ...

S: Altyd is dit nou eintlik net (Mevrou B.) dan gee sy nou vir jou 'n geskenkie vir jou verjaarsdag. Maar verder... dis soos 'n gewone dag =

C: = Soos 'n gewone dag. Ja... So jy sê in julle huis as dit jou kosmaakdag is, dan's dit ook jou skoonmaakdag.

S: Ja.

C: Alles. So as jy nou *groot* wil gaan, dan saal jy vir jouself 'n groot klomp werk op.

S: (Jy moet min) so min kos as moontlik maak; dan's dit minder skottelgoed. {Lag}

C: Okay, en-en-en. Okay. En troues... sulke goeters waar julle feesvier?

S: Die grootste troue was nou met Ant L. se een dogter (dogter se naam?) wat nou in die kelder werk. Maar ek weet nie eintlik wat eintlik daar aangegaan het nie. Ek het gewerk daai Saterdag.

C: {Sag} Issit.

S: Toe ek daar kom toe's alles al oor ek het net my kos gaan haal en my koeldrank en toe't ek huis toe gegaan. Daar was, baie goed gewees. Die saal was vol mense gewees. Sy't baie foto's ook en so, van haar troue. En ek was baie spyt dat ek nie daar was nie want ek *moes* toe werk die Saterdag. Ek het so pass six by die huis gekom, want daar was nog 'n funksie aan die Saterdag in die proekamer. Toe moes ek nog alles regkry en so.

C: Ja. Dis darem sleg dat jy op sulke dae moet werk, né. En sê vir my, die troue self, die tafels, hoe't dit gelyk?

S: Um. *Haar* tafels nou? Ek weet ook nie eers hoe het dit gelyk nie want ek was nie eers by die saal gewees nie. Toe ek dar kom, toe't hulle al die tafels en goed

[

C: begin afslaan en so...

S: Sy't 'n vrugtetafel gehad, 'n kostafel, die koektafels...

C: Mmm... Okay sê nou maar jy hou een van die dae jou troue, of wanneer ook al, wat dink jy, hoe sal jou dag lyk? Hoe wil jy hê moet jou troue wees?

S: Ek en R. het saam beluit ons wil dit baie eenvoudig hou. Ons wil nie nog baie geld en sulke goed uitgee nie. Hy't gesê as hy net 'n groot braai vir die familie kan gee, dan's dit oor. Toe sê ek maar ek voel dieselfde ek lus nie nog vir speeches en sulke goed nie.

C: {Sag} O krisis. Ja.

S: So al's moet eintlik baie eenvoudig wees.

C: Ja,ja. En wanneer jy praat van eenvoudig, bedoel jy die kos ook?

S: Um, nee sy anties gaan nou die kosse maak, soos slaaie en goeters gaan hulle maak.

C: = Hmm, hmm. Ja. En die... Okay. So sy familie gaan dit reël. Ja. Okay. Um...(P) Dis nou baie moeilik om van hierdie vrae te vra. Um... Wat is jou favourite dis? Wat is jou lekkerste eetgoed? Waarvan hou jy die meeste?

S: Ek hou die meeste van as ek nou hoender vir my gaarmaak. Dan kook ek hom eerste op; en as hy nou sag is, dan rol ek hom binne-in die meel, met die hoender spice binne-in - amper soos Kentucky. Ek het dit Sondag gemaak. O, dan eet ek aanmekaar.

C: {Lag} En die olie, () eers in die meel =

S: = Ek meng die meel met die hoender spice. Dan meng ek dit en dan gooi ek olie in die pan en dan rol ek die hoender daar binne-in en dan sit ek dit in die pan ()

C: Dit klink baie lekker. So dit is jou favourite? =

S: = Ja.

C: Wat nog?

S: Soos, um, *krummelpap* met melk. Ek hou baie daarvan. Van twee lepels is ek vol {lag}, maar ek wil dit eet!

C: Maar jy wil.

S: Ja (oom W.) maak dit altyd vir ons. Party smiddae dan maak hy dit gou.

C: Dis lekker. Is dit daai wit =

S: = Ja. =

C: = Met melk en suiker.

S: Ek gooi nooit suiker in nie. Issie 'n dun pap nie; is so 'n krummel wat hy maak. =
C: = Ja.
S: As hy die potte op die tafel neersit, is ek nie skaam vir skep nie! {lag}
C: {lag} Okay. En jy't net-nou gepraat van brood. Klink vir my of julle nogal... dis die maklikste om net =
S: = Ja, want **elke aand knie ons en ons bak drie brode.**
C: Elke aand.
S: **Ja. Die een wat kosmaak, moet knie. En hy moet broodbak en sy kombuis moet skoonwees en alles.** Um, daai drie brode (moet) die next dag
[
C: (hoe kry jy tyd)
in die aande wat jy moet kook?! Want jy kom van die werk af en dan moet jy nog kosmaak en deegknie en skottelgoed was...
S: Partykeers was ek () soggens vroeg-oggend was ek my skottelgoed.
C: {vraend, sag} Dan wat?
S: As ek nou te moeg is en is nou klaar en die brood is klaar gebak en dis nou die skottelgoed, dan pak ek sommer almal innie kom in. Soggens vroeg staan ek op, dan was ek daai skottelgoed, sit ek water op en dan was ek daai en as daai klaar is staan ek so 05h00 op (om daai goed) skoon te maak.
C: Oe:e! Klink vir my baie uitputtend. Okay. Weet jy, Sandra, ek wou vir jou gevra het, as jy nou t'rugdink aan jou kleintyd, né, as jy dink aan kos en rituele rondom kos, wat onthou jy van kleintyd? Is daar goeters wat vir jou uitstaan. (P) Soos byvoorbeeld as ek nou dink aan my kleintyd, dan onthou ek my... ek het so een of twee keer 'n kinderpartytjie gehad; dan't my ma vir my 'n koek gekoop wat 'n treintjie was of 'n ander keer - dit was een keer 'n treintjie en dit was een keer 'n pop. So dit sal ek nooit, jy weet, dit is mos, kinderpartytjie gaan altyd mos oor wat jy alles kan eet. Um, is daar sulke goed wat vir jou uitstaan van jou kindertyd?
S: **Ja, my ma altyd as ons verjaar het, het sy altyd vir ons 'n klein partytjie gehou, met kersies op die koek, en so. (Partykeers as ek so dink daaraan) aan my verjaarsdag, dan dink ek so aan my ma. Dan dink ek: o, my koek sal nou hier gestaan het met daai kersies bo-op.** My pa het altyd vir ons geskenkies en sulke goed gekoop =
C: = Ja, ja.
S: Ek het seker baie poppe gehad. Waar dit nou is, weet ek nie!
{Lag sag}
C: Ja. Watter kind speel nou daarmee. Ja, ja. En, en wie't jou leer kosmaak?
S: Um, my ma het eintlik vir ons geleer. Um, ek was Standaard vyf toe begin sy vir my leer kosmaak, leer knie, en alles dit.
C: Uh-mm.
S: Um, soos, um... **Die eerste kos wat sy vir my geleer maak het, was wortelkos. En toe't die aartappels pap gekook!** {lag}
C: Wortelkos. Wat is dit?
S: Ja, dis, um... en aartappels
[
C: wortels en aartappels so gemeng...
S: Ja, met vleis binne-in. Toe sy by die pot kom, toe's die aartappels pap gekook! {lag}
C: Dit klink so bekend!
S: {lag}
C: {lag} Ja, ja! En hoe't jy gevoel daaroor toe jy dit weer moes doen?
S: Um, toe ek weer moes doen, het sy vir my gesê as ek nou (verkeerd maak) (). {lag}
C: En toe?
S: **Die aand toe my pa eet, toe vra my pa: "Nou waar's die aartappels, watse wit goed is in die kos?!"**; my ma sê "Aartappels"! {lag}
C: {Lag} Het julle dit geëet?!
S: (Toe sê sy) Ma gaan nou nie ander kos maak nie. Ons gaan nou net daai kos eet.
C: My ma sou ook so gesê het. {Lag} Okay, en um. Okay, en wanneer het jy begin voel jy kan kosmaak?
S: Um, ek was Standaard ses gewees.
C: Uh-mm.
S: **Um, my ma was baie siek gewees, toe moes ek, en my suster het kerk toe gegaan die Sondag. Toe besluit ek maar ek moet nou regkom met kosmaak. Aartappels geskil, en vleis en... Dan dink ek altyd nou, wat het my ma gesê wat moet ek eerste**

maak voor ek die vleis opsit; nee, ek moet die uif smoor, en so. So het ek aangegaan en daai Sondag het ek gevoel ek kan kosmaak. Aartappels in die oond gedruk...En toe my ma kosmaak, het ek later gesit en kyk hoe sy maak. Maar ek kan nou nog nie koek bak nie ek kan brood bak, maar nie koek nie.

C: So koek is... ja. As jy baie lief was vir koek sou jy waarskynlik geleer het om dit te maak.

S: Maar ek is nie eintlik baie vir koek nie. AS ek lus het vir koek, sal ek in 'n winkel koop, maar ek kan hom nie self bak nie. {lag}

C: {lag} En soetgoed. Hoe voel jy oor soetgoed? Vroumense vrek mos oor soetgoed oor die algemeen.

S: Nee, ek is nie eintlik baie oor soetgoed nie, want um... Chocolate, ek was baie oor chocolate, maar toe kan ek nie meer chocolates eet nie, want toe begin my gesig vol puisies en sulke goeters en dan krap ek die puisies dan maak dit sulke kolle en so. Toe't ek besluit ek eet nie meer chocolate nie. Ek sal nog 'n pakkie chips nou en dan eet, maar ek is nie eintlik much oor soetigheid nie.

C: So, as jy jouself wil bederf, wat sal jy vir jou kry om te eet?

S: Um, dan sal ek liever vir my soos "Hungry Lion's" kos sulke goeters of ek koop koeldrank en chips (of sulke goed), maar nie eintlik soos chocolate nie, of so =

C: = lekkergoed nie. Okay. Orrait. En sê vir my, dieet. Dieet jy ooit?

S: Nee.

C: Probeer jy ooit minder eet of...

S: Is net nou en dan as ek nou voel die middag nee maar ek is nie honger nie of ek lus, ek is nou lui om vir my kos te maak, dan eet ek nie die middag nie. Dan kom ek by die werk, dan eet ek 'n pakkie chips en dan is dit al's.

C: So dis nooit 'n voor-af beplande ding nie, dat jy nie gaan eet nie.

S: Daar is party smiddae wanneer ek nou by die huis kom, dan "moet ek nou vir my kosmaak? Nee, gaan lê, moenie vir jou kosmaak nie". Nou gaan lê ek nou die hele half-uur, dan maak ek maar nie vir my kos nie. Of party aande as hulle nou te lank maak met die kos na my sin, dan gaan slaap ek.

C: So jy worry nie eintlik oor kos of so nie?

S: Nee. As ek baie honger is, veral as ek naweek af is, dan eet ek verskriklik baie.

C: Hoe so?

S: Veral as ek dorp toe gaan. Dan, as ek in die dorp kom, dan lus ek nou vir 'n pie, dan koop ek die pie. Um, nou gaan ek miskien nou shopping. Na die shopping, dan gaan ek by die "Hungry Lion" in, dan koop ek 'n boksie "Hungry Lion"; ek gaan viswinkel (in), ek koop 'n parcel vis en chips of ek gaan Springbok Kafee toe, dan koop ek die halwe hoender en chips. So, ek het elke tyd wanneer ek af is, verskillende dinge wat ek eet. Dan eet ek dit op die taxi rank op, maar R. se middagkos koop ek altyd apart.

C: Hoekom?

S: Hy sê ek eet meer as hy.

C: En eet jy meer as hy?

S: Ja. =

C:= {Lag}

S: Dit is nou net wanneer ek die naweek af is, eet ek verskriklik baie. Dan het ek miskien 'n vis-parcel in die dorp opgeëet. As ek by die huis kom, dan sê ek vir hom: "Nee, ek het nie geëet nie! ek is honger". Dan't ek by die Springbok Kafee vir hom, hy hou mos van die burger met die chips of die halwe hoender met die chips. Dan help ek vir hom met daai hele ding. {Lag}

C: Hoekom dink jy eet jy so baie op 'n afnaweek spesifiek?

S: Ek dink ek, die meeste van die tyd voel ek vervelig. Want is net lê, opstaan en dan dink ek "Wat kan ek doen?" en dan (eet ek) (doen ek somer). En dan maak ek vir my iets om te eet. Sit voor die TV en =

C: = Is daar ooit ander tye wat jy ook lus is om te eet?

S: Nee, dis nooit eintlik ander tye nie.

C: Is daar nie tye wat jy hartseer voel en dan eet jy nie?

S: Nee.

C: Of voel baie bly en dan eet jy nie.

S: Nee.

C: So jou emosies speel nie eintlik 'n rol nie. En sekere tye van die maand, het jy nie dan cravings, soos wat hulle sê, nie?

S: Um, dis soos partykeers as daar funksies was by die werk, dan die middag. En dan sê Mevrouw vir ons ons moet vir ons kry en so. Dan het ek by die huis al geëet al en dan hang ek vir my weer aan daai kos op, want dan eet ek. Dan sê Ant L. (). Dan sê ek "Nee, ek wil nog aanmekaar hê". Dan vat ek nog huis toe ook.

C: {Lag}

S: {Lag} En ek maak altyd 'n parcelltjie vir (P.) op. Dan sê ek vir Mevrouw "Dis vir (naam)". En dan sit ek, dan sê sy "{Sandra} wil jy nog hê? Dan kan jy kom haal." Dan maak ek weer 'n bordjie vol.

C: O aarde! En sê vir my, sekere gebeurtenisse, soos geboortes of begrafnisse, maak julle ooit 'n groot gedoente oor kos daarrondom?

S: Nee. Die mense kom drink net miskien 'n bietjie tee en hulle eet koek en so.

C: Ja.

S: Dis blykbaar al wat hulle doen.

C: (Maar jy was nog nooit deel van so 'n, hoe sal mens nou sê)

S: (Daar was) By my oupa se sterfte, het my ma nou koekies en tee, maar ek het nie agtergebly vir die koekies nie, want ek moes die bus huis toe gevang het.

C: O. Okay. Nog een laaste vraag, maak jy kos met 'n resepteboek?

S: Nee.

C: (Byvoorbeeld?) resepte.

S: {Ontkenning}

C: Ja?

S: Ek maak somer enige iets wat by my verstand opkom. (Soos) Ek besluit vanaand maak ek miskien nou bruinboontjiekos. Dan smoor ek die uif, ek laat die boontjies baie sag kook, en dan gooi ek nou alle, soos peper, of as ek nie peper wil ingooi nie, dan gooi ek kerrie in (Oom W. hou baie daarvan) hy sê dis baie lekker as ek dit maak, want E. het dit een aand gemaak, toe sê ek "O, die boontjies is so hard". {Lag} Nou as ek dit opsit, dan laat ek dit al die middag opsit

C: [O, dan kook hy sag

S: Dit kook sag. Maar hulle sal dit nou die aand opsit, en wanneer mens opskep, dan is dit nog nie eers sag nie.

C: So die mense in die huis dink jou kos is baie lekker.

S: Ja, want Sonda, hulle eet nooit hulle kos op nie.= Ek het Sondag kosgemaak, toe't ek gemaak braai-aartappels met die hoender wat ek gespice het en die pampoen en een of twee skorsies in hulle borde gesit () maar ek het nie in my bord gesit nie, want ek eet dit nie.

C: So jy maak vir ander mense wat jy nie eet nie. {Sag} Ek ken van daai; ek ken goed van daai. Okay. En die mans in julle huis – ek het nou laas gesê daai vorige vraag was die laaste vraag, maar ek het nou hier gedink aan iets – maak hulle ooit kos; kry hulle beurte?

S: Nee, dis nou net weer Oom W. en dan die groot seun, A.

C: En hulle maak nie kos nie? Watter rolle het hulle dan?

S: Um, A. doen eintlik blykbaar niks. En (Oom W.) is meestal in sy tuin in. As hy ophou, en dan maak hy koffie en dan gaan hy in sy tuin in en dan werk hy. (verwys na A.) Maar hy kan knie, want sy ma't vir hom geleer toe hy op laerskool was om te knie en so. Hy sê hy hoef nie om sulke dinge te doen nie, want daar's groot meisiekinders in die huis, so hoekom moet hy dan nou nog kos en sulke dinge doen.

C: Wat dink jy daarvan? Hoe sal jy in jou huis dit stel? Dink jy R. moet kosmaak?

S: Nee, ek dink nie dis 'n mansmens se werk om dit te doen nie, kos te maak en so aan nie.

C: Uh-hmm. Jy beskou dit as dis *jou* afdeling daai.

S: Ja.

C: Okay, um....

Transcript 3

Interviewer: Deidré

Participant: Aspoestertjie

D: Laasweek het ons mos gesê ons gaan vandag verder gesels -ons het opgehou toe ons het laasweek gesels oor moederskap, seksualiteit... en toe't ons nie uitgekóm by kos en eet en aantrek nie en dis waaroor ons vandag gaan gesels. Is daar enige-iets van laasweek wat jy voel jy nog oor wil praat of iets wil sê?

A: Nee, ons is seker klaar daarmee. Ons begin weer vandag is 'n *nuwe* dag, begin ons weer met vandag se goed.

D: Okay so ons begin nou met 'n nuwe ding =

A: = Met 'n nuwe ding.

D: Nou *die* deel is vir my baie interessant (want) ek wil graag met jou praat oor die rol wat kos en etes in jou lewe speel, jy weet soos koskoo:ok elke dag, gunsteling-kos en so. Maar ek sal nou vir jou meer daaroor vra. Vertel eers vir my van etenstye in jou dag () elke dag, soos gister, hoe lyk gister (wat eet jy)...

A: Etenstye het nou twaalf-uur vir my (ge)begin elke dag. Twaalf-uur, twee snytjies brood en 'n koppie tee.

D: Maak jy dit vir jouself?

A: E, nee die vrou wa't ek werk maak dit Mevrouw L. maak dit.

D: En eet jy (in die oggend ook)?

A: By die huis of so?

D: Ja=

A: =Nee, net 'n beker tee.

D: Niks ontbyt of enige-iets nie =

A: = Nee, nee. Ek eet nie (dan) nie. Miskien as ek vanmiddag by die huis kom. Dit hang af hoe laat ek by die huis kom, dan sal ek miskien twee snytjies brood eet. As ek lus het daarvoor. Dan sal ek miskien twee snytjies brood eet, en dan kook ek mos. As ek kook, dan's ek mos nou nie honger nie =

D: = O?

[
A: Vanaand 'n bord gekookte kos.

D: Hoe bedoel jy as jy kook dan is jy nie honger nie?

A: Jy's te besig om om... ek dink ek is te besig om nog te dink aan kos ek moet nog eet. Jy's besig met die kos en miskien is daar nog dit wat jy moet doen en jy moet dit doen en so dan...

D: Dan vergeet 'n mens van eet; jy's te besig om kos te *maak*.

A: [Jy's besig maar partykeer as jy nou nie besig is nie dan...dan bly jy lus vir iets om te eet of drink as jy nou nie besig is nie daarom moet jy maar ek hou my maar besig dat ek nie lus kan wees vir eet en drink nie.

D: Hoe so? Want as mens te lus is vir eet en drink, wat dan?

A: Dan eet en drink jy somer tee aanmekaar koeldrank as daar koeldrank is of tee - ek drink nie koffie nie ek drink net tee. Nou miskien drink ek dan meerder tee as wat ek as wat ek wil gedrink het; en dan eet ek miskien meerder as wat ek wil geëet het.

D: Ek wonder hoekom...ek wonder hoe's dit as mens niks het om te doen dat jy dan luskry vir eet, of dat jy dan nou wil peusel.

A: As ek niks het om te doen nie (Saterdag) soos Saterdag doen ek niks Saterdag-agtermiddag as ek nou nie uitgaan nie of ek nie Vrouediens het nie of na plekke toe gaan of so nie dan is jy gedurig - as ek voor die TV sit, miskien is daar rugby of - ek hou baie van e-e resies, karretjies op die TV te kyk en die motorfietse =

D: = Uh-hmm. =

A: = Daarvan hou ek verskriklik baie en die kinders se vir my {lag} vir wat kyk ek dit, maar ek hou daarvan en dan bly ek lus vir iets om te eet. Nou kom ek Saterdag in e, e dan koop ek miskien 'n groot pak chips, dan word daai chips ingeryg.

D: {Lag} =

A: = Ingeryg, né.

D: So dit word net geëet en geëet ...

A: Dit word ingeryg of vrugte? Miskien is daar piesangs - (soos) appels kan ek nou nie eintlik nie dat moet ek nog 'n mes vat en skil - piesangs en dan is daar nog lekkers. Sien? Dan word dit ingeryg.

D: En as jy nou so lekker sit voor die TV en alleen aanhou-aanhou eet, is dit net jy of sit almal nou daar rondom en (eet) =

A: = Nee {!} miskien die klein kinders is daar... hulle eet saam, maar die groot kinders is nie daar nie *partykeer* is hulle daar dan eet hulle ook saam dan stuur ons maar so in die rondte die pak chips maar dan ryg ek te veel in sien? Dit is wat ek nou dink ek moet maar besig wees want ek ryg dan te veel in. En dan het ek - nou koop ek altyd vir my droëwors of so daai vyf rand sakkietjie biltong =

D: = Ja... =

A: = Nou dit word sommer ingeryg gou-kyk is dit op. Jy dink nog jy kan nog ek dink nog daar's nog

[
D: Nog 'n laaste bietjie in

A: = Dan't ek dit klaar opgeëet daarom sê ek moet my besig hou, dan ryg ek nie so in nie.

D: Wat is verkeerd met inryg? =

A: = Nee ek wil nie so baie inryg nie.

D: Hoe so?

A: Miskien e, e, um. Miskien kyk ek na my klere... of die inryg goed is, en dan's dit te nou... en ek moet elke keer groter size koop, elke keer groter size dan hoe gaan ek op die ou end lyk?! 'n Rollende bolletjie. Of hoe?

D: (Maar dit lyk) Is daar tye wat jy dan nou *minder* eet, *aspris* minder eet (as daai)?

A: Ja. (Daar is) tye wat ek minder eet. Ek dink ek het vir jou gesê eenkeer van die sop wat ek gemaak het

[
D: Ja (daai dieetsop)

A: ...Wat die kinders die meerderheid sop opgeëet het. Ek dink daar's tye wat ek minder eet soos byvoorbeeld op 'n, op 'n Vrydagaand: dan eet ons niks. Te min- die kinders sal ten minste brood vat of eiers of so maar ek eet nie op 'n Vrydagaand nie. En op 'n Saterdag dan eet ek nou miskien - dan eet ons - as ek uit die dorp uitkom as ek nou vis miskien gekoop het - dan eet ons nou dit. Dan's dit nou weer klaar, maar nou:u gaan die TV-kykery mos aan. =

D: = O:o ja =

A: = Jy's nou nie haastig nie, jy gaan nou inryg. Chips jy dink nou nog daar's 'n pak chips en daar's dit en daar's dat jy gaan, kan maar nou inryg.

[
D: Ja =

A: = Lekkers is daar ook dan ryg jy nou in in die agtermiddag as jy nou TV kyk =

D: = Ja.

A: En dan nou weer soos Saterdagagaand, dan eet ek nou nie. Sondagoggend eet ek nie ek drink net tee. As ek nou voel my maag is darem (p) - wat noem 'n mens dit? - hol =

D: = Ja.

A: Dan maak ek miskien 'n toastbroodjie of so. Maar dan - eintlik wil ek die lekker hou vir die middag. =

D: = O:o...

A: Wil ek die honger hou vir die middag. Die middag is mos lekker kos.

D: Is dit nou op 'n Sondag?

A: Op Sondagmiddag.

[
D: Vertel my van Sondagmiddag-ete?

A: **Sondagmiddagete is rys... en e, skaap, en hoender en e, miskien stoofpatat of pampoen en slaai. ...aartappel. Is Sondagmiddag se ete.**

D: Wie maak Sondag kos?

A: My dogter maak kos ek is mos lui om Sondae kos te maak.

D: Hoe so? =

A: = Nee kyk ek gaan mos Sondae kerk toe. Ek gaan mos elke Sondag gaan ek kerk toe, nou sy gaan nie kerk toe nie sy maak maar ek staan vroeg op dan help ek byvoorbeeld want sy kan nie... e,e pampoen kook en patat kook nie. Ek moet eers dit klaarmaak voor ek kerk toe gaan, maar die ander goed doen sy. Nou bêre ek maar Sondag se honger vir die middag.

D: O;o (so) Sondag is dit lekker eet?

A: Ja jy moet ook altyd so maak, bêre vir die middag o, maar jy's mos - is jy by die huis?

D: By my huis?

A: Sondae by jou ma.

D: Partykeer gaan ek huis toe maar partykeer is ek hierso.

A: Wat maak jy op Sondae hier?

D: Kos! {Lag} Ek woon mos eintlik op Stellenbosch.

A: In 'n woonstel?

D: Ja.

A: Oe:e, sê vir my so, dan weet ek mos nou!

[
D: Ja, ja: ek woon eintlik hier =

A: =O. **Nee maar Sondae's is die lekkerste.**

D: Maar ek wonder hoekom is hoekom is daar by julle, by jou - hoekom is Sondae die lekkerste? Hoekom maak julle op Sondae sulke lekker...

A: Seker maar 'n ou tradisie. Ons het altyd gemaak - daai tyd wat dit nog goedkoop was - het ek altyd Sondae gemaak groenboontjies ook. Groenboontjies, partykeer groenboontjies sonder vleis, of partykeer groenboontjies met vleis. Da't jy nou nog groenboontjies ook by, 'n potjie groenboontjie-stew met die ander kosse. En e-e-e, daai tyd het ek nog miskien pudding gemaak, custard en jellie, nog so, maar nou maak ek nie meer dit nie. {Vinnig} Byvoorbeeld dis nou net die klein kindertjies sal dit eet, die grotes eet nie dit nie.

D: O, so nou maak jy nie meer pudding nie.

A: So nou en dan maak ek 'n pudding hulle 's nie eintlik lief vir soetigheid nie. Nou net die kleintjie(s) is nog lief vir die soetigheid. Of ek bak tert.

D: Hou jy van soet dinge, van lekkergoed bak soos tert en so?

A: Ja ek hou van tertmaak. Ek hou van klein koekies maak, en ek hou van tert ook maak, maar die groot koeke kom altyd 'n flop. Ek wil nog gaan uitvind hoekom kom die groot koeke 'n flop.

D: Wat gebeur, vertel... Kan jy 'n keer onthou wat jy 'n groot koek gebak het?

A: Ja ek het 'n groot koek gebak ek het al baie groot koeke gebak en da' {lag} da's hy windskeef. Miskien het hy die een kant hooggerys en die ander kant het hy e-e-e; plat - net so plat! Nou gaan dit so {beduie} na die een kant toe, nou draai jy miskien om- is mos nou tweetjies - nou draai om, dan sit jy maar die hoog kant hier bo-kant op die laag kant; en die een se laag kant sit jy maar daai kant op die hoog kant dan lyk dit nie so snaaks nie =

D: = So heeltemal (skeef) nie

[
A: So skeef nie ek kan nie groot koeke bak nie, ek weet nie hoekom nie - maar klein koekies en goeters hou ek van bak en terte.

D: Hou jy van kosmaak oor die algemeen?

A: {Vinnig} Ek hou van kosmaak, ek hou van kosmaak. Ek hou van kosmaak en ek hou van ek moet alles hê om kos te kan maak.

D: (Hoe sal jy van dag-tot-dag 'n ete maak) Wat, hoe begin, waar begin jy nou?

A: Hoe 'n ete? Sommer net 'n doodgewone ete gis =

D: =Is daar 'n verskil tussen 'n doodgewone ete en 'n spesiale ete?

A: Ja jy kan mos maar nou net 'n bredie kook, soos byvoorbeeld 'n bredie (gaan ook) - gister het ek koolbredie gemaak met blomkool. Net vleis, aartappels, sit kool in en 'n potjie rys (wat jy maak). Is mos nou nie soos braai, jy moet nou nog gaan braai kos, aartappels braai en vleise braai soos Sondag nie. Net so!

D: Nou wat is nou 'n doodgewone ete? Is dit nou soos deur die week...

A: Soos deur die week ja of partykeer maak ek niks.

D: Glad nie kos nie.

A: Glad nie kos nie =

D: = Wie maak dan kos?

A: Niemand nie. **Dan sê ek maar ek het nou nie vanaand kosgemaak nie- soos nou vanaand gaan ek skool toe nou weet ek nie** - wat kan ek nou gaan maak nie? Vanaand gaan ek skool toe, soos Maandae mos en Woensdae gaan ek skool toe. Maar Maandagaand was ek nou nie by die skool nie, omdat hulle vir my gesê het daar is nie skool nie.

[
D: Was vakansie =

A: = Ek weet nou nie ek sal nou vanaand hoor of dit Maandag skool gewees het. Dan maak ek sommer net so {!}

D: En dan? Sorg elkeen maar vir homself, of wat? =

A: = **Elkeen moet vir homself sêre**, die ma-ens moet vir hulle kindertjies sêre, en die seun sal miskien vir hom iets vat om te eet sommer brood as daar eiers is, sal hy vir hom 'n eier gaarmaak of so. En dan eet ek mos nou nie.

D: Glad nie dan eers die aand nie?

A: Dan eet ek glad nie die aand nie; dan sal ek nou e-e voor ek nou skool toe gaa, miskien teedrink, as ek van die skool af t'rugkom, sal ek (). Dan's ek nou klaar.

D: Wie koop die kos in julle huis?

A: Wie dit koop?

D: Ja.

A: Ek koop dit.

D: Koop jy soos elke dag bietjie, of -

A: {Vinnig, beslis} Nee. Ek koop op Saterdag. Kyk ons inkomste - nie myne nie - die kinders se (is) weeklikse inkomste. Sê-nou elke week koop ek kos, maar as ek nou iets nodig het en ek het geld dan koop ek nou. (Kyk)maar soos iets wat opraak. Baiekere raak iets op ook mos. Dan koop ek nou as ek geld het weer daai wat nou op is =

D: = kan aankoop.

A: Hmm.

D: Koskoop, dis mos nou alles deel van voorberei vir kosmaak.

A: Hmm...

D: Maar waar het jy geleer kosmaak? Wanneer het jy geleer kosmaak?

A: O hene (hoeveel)- is la:nk gelede!

D: Van kleins af al?

A: Lank gelede van kleins af al kyk wat ek nog klein gewees het ek - ek het vir jou gese - by die mense wat ek grootgeword het, daar 't ek geleer om brood te bak. Né?

D: Wie't vir jou geleer? =

A: = **Die vrou het vir my geleer om brood te bak. NIE Geleer nie, sy't net gesê**, e-e hulle goeters was mos nog in 'n - wat het 'n mens dit genoem? - e... jy't dit iets genoem 'n kamer wat buitekant is.

D: 'n Spens?

A: Nee. 'n Pakkamer of so iets: daar's dromme meel, en vleise wat nog, so (die mense...) rantsoen, né? Resoen.

D: O-o.

A: En dan dan. **Toe't sy vir my gesê ek moet nou meel gaan haal en dan gaan sy nou vir my wys, dan moet ek nou kom broodknie**. Dan bak ek elke Vrydag brood. 'n Witbrood, ek moet die witbrood se meel gaan sif, en dan, 'n bruinbrood. En dan weer twee witbrode en 'n bruinbrood, so. Bak ek Vrydae en... canfruit maak...

D: Het jy dit ook daar geleer?

A: Canfruit maak, en inlê. Die mense doen mos nie nou meer dit nie want dis mos nou alles in die winkels

[
D: In blikke.

A: Maar nou soos daai tyd was dit ook in die blikke gewees, maar nou die meerderheid van die boervroue het mos nou verkies om maar hulle eie...

D: Hulle eie goed te maak.

A: Hulle eie goed te maak, né. Hulle't (eintlik) - hulle't nie dit gehad miskien perskes en goed nie, is aangekoop; soos mandjiesvol, skil en perskes inlê, koejawels... pere was hulle nie lief

voor om in te lê nie, maar daai goeters het ek alleste gedoen. En miskien konfyte kook, korrelkonfyte en so.

D: En toe jy nou by jou eie eie huis vir jou eie gesin begin kosmaak, het jy toe ook nog sulke kosgemaak?

A: Soos byvoorbeeld?

D: Soos inlê, broodbak...

A: Ja, broodgebak, maar nie ingel- ja ek het nog, nog, e-um, lank t'rug het ek nog ingelê by my huise; maar daarvan'aaf het ek nie meer ingelê nie.

D: Hoe so?

A: Seker maar omdat alles is nou gerieflik en jy kry nie meer daai e-um flesse en goeters wat jy mos nou die goeters inge- daai's mos uit, uit die mode uit daai wat jy die stukke, halwe perskes en goeters ingelê het, daai flesse... Jy kry mos nou nie eintlik meer daai goeters nie.

D: Ja ja...inlê en daai goeters nie =

A: = Hmm. Maar miskien is daar nog baie mense ek sien dan so by partykere op die TV's hoe staan die mense se ingelê'de um...

D: Maar deesdae is dit amper soos 'n luxury om self jou goed in te lê; dit so uit te stal.

A: Hmm.

D: Wie't vir jou kinders leer kosmaak?

A: Ag, hulle't maar seker gesien wat ek doen; en en en die een meisiekind van my - die enetjie wat getroud is - sy't huishoudkunde by die skool geleer. Miskien daar geleer...

D: Is daar iets spesiaal wat jy weet van kosmaak wat jy nou vir jou kinders sal leer soos 'n spesiale soort kosmaak (of) spesiale rate van kosmaak?

A: **Daar's dan so baie. (P) Daar's dan so baie soos e-um byvoorbeeld jy't nou nie miskien het jy nie aartappels nie. As ek nou miskien nie aartappels het of so nie, en ek het nou hoendervleis, dan maak ek e-um, macaroni-hoender. Macaroni-hoender, of enige-iets wat jy nou nie het nie dan kan jy mos nou - anderdag het ek dinges nie gehad nie dan maak ek weer rys, rys en vleis in een pot. Amper soos potjiekos. En dan sit jy nou miskien nog iets by. So daar's mos baie verskillende soorte maniere waarop jy 'n kossie kan aanmeekaarslaan.**

D: So as jy een ding nie het nie, dan moet jy nou half jou eie =

A: = **Besluite neem en dink wat gaan jy, wat gaan jy nou maak.** Wat gaan jy nou hier by sit jy't nou nie aartappels miskien nie wat gaan jy nou hier bysit; of jy't nou weer, miskien het jy nou nie rys nie. Dan moet jy nou weer iets in die rys se plek maak. Ek maak somer in rys se plek maak ek somer spaghetti. Spaghetti.

D: [Spaghetti in plaas van rys.=

A: = In plaas van rys. Spaghetti, of ek vat somer die spaghetti en dan gooi ek dit somer so binne in die vleis in.

D: Ja...

A: By die aartappels. Dan is dit ook so goed soos: jy het darem nou 'n rys. Jy weet dis 'n - hoe noem 'n mens dit - toe-kos.

D: Hoe, hoe's 'n toe-kos?

A: Toe-kos is mos {lag geamuseerd} Toe-kos is mos nou; aartappels is toe-kos en rys is toe-kos en wat is nog alleste toe-kosse... Kyk da' het jy mos nou nie aartappels nie, da' sit jy miskien macaroni of spaghetti. Hulle is mos nou daar in daai aartappels se plek, so.

D: Maak hulle nou die kos toe, of vol?

A: Jy noem dit so, sê maar nou, vol.

D: O ja =

A: = So, vol. {Ter verduideliking}

D: En en wanneer julle nou gaan sit in die aand vir eet, sit julle almal om die tafel; sit julle almal iewers of...

A: **Nee, ons sit nie almal om die tafel nie. Ons sit in die sitkamer, elkeen vat sy bord. Maar party aande dan's ons nie voltallig nie; party aande is ek nie daar nie, party aande is van die meisiekinders nie daar nie party aande is die seun nie daar nie. So dan vat elkeen maar sy kos en elkeen bid maar nou as ons nou almal is, 'a bid ons nou, maar as ons nou nie almal is nie, dan bid elkeen mos maar nou vir homself.**

D: Ja. En terwyl julle eet? Wat, is dit- gesels julle terwyl julle eet? =

A: = Terwyl ons eet gesels ons maar ek wil nie gesels nie, want dan proe ek nie hoe smaak die kos nie.

D: En jy wil *proe* hoe smaak die kos?

A: Ek wil proe hoe proe dit.

D: Wat is jou favourite kos?

A: Ag, ek hou van alle kosse.

D: Maar wat proe vir jou die lekkerste?

A: Wat vir my so lekker (proe), is lekker dik ertjiesop. Lekker dik ertjiesop, met met - dan gooi jy nog 'n pakkie ertjiesop ook in. Net gewone ertjies, wat jy kook - lekker fyn fyn - en dan gooi jy nog 'n pakkie sop in of jy rasper nog 'n aartappel in en 'n wortel en so. Dan't jy lekker dik ertjiesop. Ek hou daarvan.

D: Wat is vir jou lekker aan daai soort sop; sê-nou jy moet nou vir jou verbeel jy eet nou daai ertjiesop =

A: = Hmm...

D: Wat is vir jou lekker as jy dit nou proe (die smaak...)

A: Ja, dit proe nou e-um - wat noem jy dit? (p) 'n Voeding. 'n Voeding, en dan die geur en die smaak van die ertjies, wat jy - kyk jy kry mos dan lekker geur en smaak van ertjies. O! En jy moet nog 'n bietjie swart peper ook ingooi. O, dis heerlik!

D: O, ek raak sommer nou {laggend} lus.

A: Jy kan vanaand vir jou gaan maak.

D: { Lag } Sê vir my, um, wanneer julle nou spesiale geleentheid het - wat sal nou vir jou 'n spesiale geleentheid wees, wat kosmaak betref? Iets waarvoor julle nou sal spesiaal kosmaak?

A: O, sê-nou maar soos een se verjaardag of so; of as ek mense kry. Of sê-nou maar soos my seun se verjaarsdag gewees het. Toe't ek nou spesiale - **dan maak ek altyd spesiale kos**. Of een van die meisiekinders wat verjaar het, dan maak ek so spesiale kos.

D: Hoekom?

A: Hoekom ek dit doen?

D: Ja.

A: **Sommer vir die lekker vir die een wat verjaar het.**

D: Is dit soos 'n present vir =

A: = Ja, vir die een wat verjaar het. **Om te sien hoe hoe waardeer daai een dit en hoe lekker eet hy nou aan daai...** Ek sê ook dis verjaardagkos Hoe:e, maar die kos is da'm lekker die verjaardagkos wat Ma gemaak het, of so. Maak ek maar so.

D: En as jy verjaar?

A: Ag sommer vir my verjaardag ook. Partykeer maak ek niks, partykeer maak ek iets; partykeer kry ek gaste, partykeer kry ek ook nie gaste nie. Maar ek wil nie so baie gaste he nie, want dis uitgawes.

D: Hmm, hmm. =

A: = Sien?

D: Dis duur om vir (te veel) mense kos te maak. =

A: =Partykeer dan kom eet die skriba by my.

D: Ja?

A: Die skriba van die kerk is mos 'n blanke ouman, sy van is Du B., het jy al gehoor van die Du B. 's?

D: Nee.

A: Hy is die skriba by onse kerk. Hy gaan ook by ons kerk, hulle was mos - sy pa-hulle, geslagte lank was hulle mos Sendingkerk-mense.

D: O:o.

A: Nou =

D: = *Sendingkerk-mense*?

A: Daai tyd ja, kyk die NG Sendingkerk-mense mos nou. Sy pa-hulle e, hulle het byvoorbeeld hier in Stellenbosch kerk gegaan, maar hulle was meerderheid oor die Sendingkerk-mense. Meerderheid oor ons, sê-nou maar ons is mos die Sendingkerk se mense. Nou hy is nou nog by ons in die kerk in. Hy's al een van die familie wat nou by ons is hy ry ook Sondag vir ons na die

kerk toe en na vergaderings toe... Vrouediensvergaderings en daai, hy ry vir ons. Dan nooi ek maar vir hom.

D: Wat-wat, hoe was die laaste keer dat jy nou vir hom vir ete genooi het? Vertel my bietjie van as hy nou by julle kom eet?

A: (Kyk) Is nou net ek en hy wat dan gesels; en hy wat daar kom eet. Is lekker vir my om om vir hom iets te doen.

D: Hmm. Maak jy dan ook spesiale kos?

A: As ek verjaar, maar as hy somer op 'n ander tyd by my kom eet, dan eet hy wat ons eet. Of as ek nou miskien vars brood gebak het, dan gee ek vir hom brood en so. En ons het nou nog nie geëet nie, dan () ek maar vir hom 'n koppie tee aanbied. (As dit nou byvoorbeeld) Sê so by ses-uur se kant kom (ek) daar, 'n koppie tee of 'n koppie koffie en dan sê ek vir hom ek het brood wil hy brood hê, "Ja" en so gee ek vir hom.

D: Ons het nou gepraat (soos wanneer) mense kom kuier, gaste en wanneer daar verjaarsdae is. Wat van troues en Kersfees, of kom ons praat eers oor, sê-maar goed soos troues. Maak julle dan ook kos? Was daar...

A: Daar was mos nog net een troue by my.

D: Was dit nou jou dogter se troue?

A: [My dogter se troue, hmm. =

D: = Wie't die troue gereël?

A: Ekke.

D: So, (dit was) 'n groot storie gewees?

A: Ons het nie so 'n groot dingese...e-e uitgawe gemaak nie. Um, maar, daar was taamlik mense wat moes voorsien gewees het van kos en so aan.

D: En toe (watter kos)?

A: Ek het um, vleis gehad...ek het, um hoenderboudjies gehad. Die hoenderboudjies hoeka het die skriba geskenk, hy't die hoenderboudjies geskenk; en ek het die meisie hier wat ek werk - sy't vir my laat maak in die Kaap: samoosas en hoenderpasteitjies, die pasteitjies =

D: = Hmm.

A: Dit het sy gelaat maak, en dan koeuvleis... en slaai. Dis al wat ek gehad het.

D: ()

A: Sien, dat die bord net vol lyk. Jy moet hulle so mooi rangskik dat die bord net vol lyk.

D: (Laat dit lyk soos baie kos.)

A: Ja, maar dit is eintlik nie so nie, maar: aantreklik. Hoe noem 'n mens- aantreklik en mooi; dit lyk vol.

D: Ja. Is dit - was dit vir jou belangrik dat daar, dat jy kos kan gee op jou dogter se troue?

A: Dit was nogal. Want kyk... Sy't drie-uur getrou. En dan kom - die mense het gekom na ons by die huis gekom het. Nou dit is al laat. Party mense het mos nou nog nie geëet nie, hulle't nou gedink "ons gaan mos nou lekker eet daar by die troue". En soos southappies was daar gewees en daar was soethappies gewees, koeldranke en hulle natuurlik hulle drinkgoeters gehad wat hulle gedrink het. En so, dit was lekker gewees. Maar dit was baie op en af om alles =

D: = Gereël te kry.

A: Hmm. Die rokke... die rokke en daai goeters en die skoene en alleste, die hare (te doen).

D: Mens, mens maak nou kos vir troues en verjaarsdae. Is daar (goeie) tye wat jy voel kos is ook belangrik? Behalwe nou elke dag se eet. (Dat dit nodig is dat jy eet en dat jy vir mense kosgee ...)

A: Ek dink so, ja. Sê-maar nou jy kom nou byvoorbeeld by my... e-e, kuier of so, dan moet ek mos darem vir jou iets te ete aanbied, of hoe? Of moet ek nou - jy't nou die heeldag by my gesit en nou gaan ek nou nie, niks sê nie, net weer vir jou - Ek (voel) dink nogal mens moet daaraan dink. Vir iemand dan 'n bord iets aanbied, al is dit ook 'n toebruidjie of so, vir iemand aanbied.

D: Hoekom is dit nodig (hoekom sal jy iets gee...om te eet?... vir iemand wat daar aankom by jou huis). Sê-nou ek, of iemand kom nou na my toe en ek gee nou niks, wat sal jy daarvan dink? Of as jy by iemand gaan kuier en hulle gee niks kos nie?

A: Dit hang - {Kasset omruil} Ek meen dit hang af. Sê-nou jy't nou net vir vyf minute ingekom da's dit mos nou nie- ek glo nie dan is dit nodig om iets aan te bied nie, as jy nou net vir vyf minute uit en in hardloop nie. Maar sê-nou-maar jy kom nou, soos sê-nou maar soos *nou* wat

ons bespreek en so, jy kom nou by my en jy sit nou byvoorbeeld nou van sê-maar een-uur af by my, soms tot half-twee of nee, so by twee-uur of byvoorbeeld so, dan - Ek dink dan dis dan my plig om vir jou iets aan te bied, né?

D: As daar nou iets is soos 'n raat, of iets wat jy baie sterk glo oor kosmaak en koseet, wat sal dit wees?

A: 'n Raat?

D: Ja, of soos iets wat jy geleer het oor kosmaak en koseet wat jy, as iemand vir jou vra daaroor, wat jy vir hulle sal sê? Sê-maar vir jou dogters, dit moet jy altyd onthou.

A: O. Soos byvoorbeeld hoe jy dit moet gaarmaak en wat jy moet maak om dit so ...om dit uit te rek of in te krimp of so iets? Ja.

D: Dink jy mens kan dit vir mansmense ook leer?

A: 'n Mens kan dit vir hulle leer. Die seun van my wat, wat in die Dal bly, wat nou wat so e-e-um, dronk is, wat so 'n ou vrou gevat het wat so dronk is. Wee'jy ek het gewerk en hy het skoolgegaan; hy't alles (by die huis gedoen). Byvoorbeeld as hy vanmiddag uit die skool uitkom en hy sien ek het brood geknie; dan sal hy die brood in die plate sit en hy sal die brood bak. Of hy sal self knie, né? Of hy sien ek het vleis neergesit, dan sal hy byvoorbeeld weet hy moet net die vleis opsit, hy moet aartappels skil; hy kan solank rys opsit ... en so jy kan 'n mansmens alles leer.

D: So en hy't sommer van self geweet hy moet dit doen en nie omgee om dit te doen nie? =

A: = Hy't nie omgee om dit te doen nie en nog 'n ding wat hy van wat- ek kan nie- wat hy gedoen het. Hy sal byvoorbeeld sê-maar-nou hy's op vakansie en ons werk, dan sal hy byvoorbeeld die bolling wasgoed vat en gaan uitwas, uitspoel en ophang, en afhaal en opvou. Hy sal die huis skoonmaak, hy sal buitekante vee. Ek meen hy het vir my eintlik - wat hy in die huis gewees het, het hy eintlik vir my meer gebeteken as die meisiekinders. Ja, soos hy nou, ek sta' - daai tyd (was ook baie jare t'rug) toe werk ek nou op die landerye, en dan sal hy dit alleste gedoen het: hy sal huis skoonmaak, vee, vuurmaak, wasgoedwas; *alles* sal hy byvoorbeeld doen.

D: So hy't nie omgee om te doen nie.

A: Hy't nie omgee om te doen vir my nie daarvan het ek nogal van gehou. Sien? Hy gee nie om nie; hy doen, wat hy sien wat gedoen moet word.

D: [Wat gedoen moet word.

A: Ja. Hy maak eintlik as ek nou vanaand uit die werk uitkom, alles vir my gerieflik gemaak en hy sal nou vir my daai tyd 'n beker koffie ook maak, as ek aankom, dan't hy klaar my koffie ingegooi.

D: En dit het vir jou nogal baie gehelp.

A: Ja. Dit het vir my baie gebeteken- om te dink hy doen dit alles vir my en hy doen dit vir die huis en so aan, maar hy maak eintlik vir *my* gemaklik, né?

D: So nou hoef jy dit nie te kom doen nie.

A: Nou hoef ek nie nog al daai klomp dinge te kom doen nie ek kan nou net byvoorbeeld as ek nou moet kerriekos maak, kerrie ingooi, of tamatiekos, tamatie ingooi en so, maar die ander dinge het hy klaar gedoen. Ek het dit gewaardeer. Ek het dit baie gewaardeer wat hy vir my gedoen het. Maar nou, as jy nou vandag na hom kyk, da'... Jy weet, as ek vandag nog na hom kyk, dan kon ek nie glo (p) hy was daai kind gewees van my wat dit gedoen het nie.

Transcript 4

Interviewer: Melanie

Participant: Lorita

M: Okay, nou moet ons seker maar praat oor kos; die rol wat kos en etes in jou lewe speel. Vertel my *wat* van maaltye of die etenstye in jou dag. () Gister; ons praat nou van gister.

L: Ja. Gister het ek geëet peanutbotter en brood. =

M: = Is dit nou vir ontbyt, vir brekvis.

L: Ja, die middag en die oggend. Ek is mos nie eintlik een wat baie (vleis) eet nie. Ek het eerste elke dag eier en brood eier en brood {laggend} (...nie meer nie). As ek soggens - saans as ek vanaand by die huis kom, sal ek weer vir my 'n eier bak maar gister **toe sê die mense "Ai is dit al weer jy en peanutbotter peanutbotter is ongesond" toe sê ek nee maar dit is waarvoor ek nou lus het. As my liggaam vra vir iets, dan gee ek dit.**

M: So in die oggend, hoe laat eet jy omtrent?

L: Ons eet tien-uur.

M: En dan's dit nou jou eerste keer dat jy eet.

L: Ja.

M: So tien-uur het jy peanutbotter en brood geëet. En vanmiddag lunch time =

L: = As ek by die huis kom, dan vat ek

M: [dan hoe laat nou, so ses-uur se kant =

L: = Half-een.

M: Half-een. (Dan weer peanutbotter en brood) En die aand?

L: Die aand dan maak ek kos soos kerriekos of tamatiekos; of ek braai vir ons. Of sommige kere dan maak ek roosterkoeke. En dan bak ek vis by.

M: Hmm. =

L: = So...

M: Nou wie het jou leer kosmaak? Waar en wanneer en watter kos?

L: Ek kook al kos van twaalf jaar oud...

M: (Jou ma't jou geleer?)

L: Nee. By die mense wa't ek gewerk het. Ek het in in Atlantis het ek gewerk, by die mense wat ek by gewerk het. Ek het na hulle kinders gekyk, na haar twee kinders, **en dan het sy vir my eers gewys hoe om die wortels te skil en aartappels te skil en...** vir my gewys hoe om kos te maak en ek het altyd vir haar gehelp (om te skil en ander goed te skil) en dan staan ek by haar; hoe sy die kosmaak, en... By haar het ek alles geleer- kosmaak en koekbak, het ek by daai mense geleer. =

M: = daai mense geleer- Sê vir my, as jy nou in die aand opskep, dan sit julle almal rond-om die tafel en gesels.

L: **Nooit nie. Sondags ook nie.**

M: So almal sit maar in sy eie hoekie en eet =

L: = Ja... =

M: = So daar word nie meer gesels (...by die eet...)

L: **Ons, ek het nou eendag toe sê ek - vir my meisiekind een Sondag (toe kom sy uit die kerk uit) - toe sê ek vir haar "Maak jy nou weer vir ons kos. Maak sommer 'n stukkie vleis en 'n stukkie brood." Toe sê ek "Want dit baat nie ons maak nou nog klomp kos en ons sit tog maar nie om die tafel nie".** As ons eet, dan's dit maar net ek en die meisiekind en dan nou nog die kleintjie wat nou by mekaar is.

M: [(wat saam om die tafel...) (en die mansmense is nooit daar nie) {vinnig}...) (um, ja en vir Kersfees...?)

L: Nee. Elkeen, e-um- **Ons is nie soos 'n familie wat teen 'n tafel sit en eet nie. Ek het 'n tafel gekoop met twee stoele, maar geen-*een* sit voor daai tafel nie. Niemand gebruik hom nie** =

M: = So almal skep maar vir homself-

L: Nee, ek skep op en dan seën ons die tafel in, en maar, die man is buite; hy werk in die tuin... en die kind kom wanneer hy wil. So is maar net ek en my meisiekinders =

M: = Wat maar eet... =

L: = ONS drietjies ons twee die twee meisiekinders (kyk/ skep maar of so) **Ons drie vroumense-** ons drie is die beste ()

[
M: En almal help skoonmaak of niemand: wie help almal skoonmaak?

L: E... die meisiekindjie

M: [Staan en gesels julle twee nou =

L: = Ja =

M: = As julle so skoonmaak.

L: Sy sal nou vir my vertel wat by die skool gebeur het, wat doen hulle by die skool... Hulle praat van Days by die skool. Enne... So ons twee is die meeste van die tyd- **ek het gesê () "Ons is nooit soos 'n familie nie. Sit by die tafel..."**. Dan sê hulle "Ja maar ons is ons is nie **Boere** nie" toe sê ek "Is nie net Boere wat teen 'n tafel kan sit nie! Ons kan dit ook doen". Toe sê ek "Want ek het groot geword in 'n huis; dan sit my pa en my ma - ons het nou nie huisraad gehad (of so) soos ander mense nie - ons het nie grootgeword soos **Boere** nie, **MAAR** my ma en my pa het by 'n tafel gesit; en omdat ons 'n klomp kinders was, het ons 'n lang bank gehad, en dan het ons op daai bank gesit- almal bymekaar. En as my ma vir ons kos gegee het, ons almal sit op daai bank tot ons klaargeëet het. En ons mag nie gesels onder mekaar nie. Ons moet **doodstil** sit en eet. En as as ons gepraat het, en my pa het uitgevind, een van ons het gesels dan slaan my pa ons almal. My pa het een aand vir ons geslat toe slat hy vir ons met ons eie borde. (Op ons koppe)

[
M: Ai...()

L: = En my my broer wat dood is, hy't 'n ysterbord gehad {lag} en toe slat my pa hom my een broer het 'n plaatbord gehad toe slat my pa vir hom 'n duik (daarin) die bord op die kop; die bord het 'n duik in en die ander broer het ysterbord {lag effens} en

M: = {Lag} Okay, so dis nogal vir jou belangrik dat julle bymekaar sit () al doen julle dit nou nie in jou huisgesin nie

[
L: Baie belangrik ja...

M: Ja.

L: Ek en my man gesels nooit ook met mekaar (sommer) nie =

M: As julle eet nie...

L: = Ons gaan klim net in die kooi in en ons gaan lê... en as hy nou wil seks hê met my en dan het ons seks met mekaar, maar anderste gesels ons nie. E, vir my voel dit partykeer so, e, is 'n dooie verhouding. Daar is niks in my verhouding nie en vir my voel dit mar net so ek is ook maar nou net daar, om vir hulle nou te sorg, huis skoon te maak, hulle wasgoed te was en so aan. En vir my voel dit, e-e, sommige kere laat dit vir my voel daar is nie 'n verhouding nie, want hoe kan 'n man en 'n vrou in 'n kooi klim en daar =

M: = En daar's niks nie.

L: Daar's niks nie. {Sag}

M: Okay...

L: En as hy praat met my, dan gaan dit oor die werk...probleme by die werk en ek wil nie (probleme) hoor wat by die werk gebeur nie. Wat by die werk gebeur, moet in die werk bly. Dan as hy probleme kry met ander mense by die werk, dan kom haal hy dit weer op my ook uit.

M: Dan's dit moeilikheid vir jou (né).

L: Ja, dan is hy... Hy's sommer kort-af, hy's moeilik en ek kan dit nie vat nie. Ek kan nie.

M: Sê gou vir my - ons gaan nou t'rug na die etery toe, want ek sien dis nou al ses-uur - um, wat beskou julle as belangrike geleenthede? Wat is-

L: Elke aand...

M: Is dit 'n belangrike geleentheid. Wat is vir jou, um - hoe sal ek nou sê - 'n *spesiale* geleentheid?

L: Sondags.

M: Sondags. En Kersfees?

L: Ja:a...

M: Dan dan wat doen julle op sulke geleenthede wat kos betref?

L: Kersfees dan maak ons net slaai en ons braai buitekant. En... Sondags, as mens Sondags kosmaak, maak ons braaide aartappels, ons braai onse vleis en dan nou ... en dan... eet ons en daarvan'aaf kry elkeen net sy eie koers. Kersfeestye gaan ons nooit saam uit nie ons gaan nooit saam kerk toe nie. Net ek en my meisies- net ons drie vroumense gaan kerk toe. Elke Sondag gaan ons drie vroumense kerk toe.

M: En dan kom julle t'rug en julle maak die kos; of julle maak die kos en dan skep julle op; mansmense is buitekant en (die) vroumense eet.

L: Ja. En as ons klaargeëet is, die skottelgoed word gewas en daarvan'aaf stap ek en my- ons drie vroumense maar net weer uit; en dan kom ek so hier ag-uur huis toe; want daar's nie gesels vir my nie. Dis meer SY VRINNE kom na hom toe van sy vrinne (hulle bly...) op straat; of hulle maak vuur, gesels om die vuur. in die weeksaande sal ons nou by die vuur gesels en grappe maak.

M: Nou hoe vier julle 'n verjaardag, byvoorbeeld, wat doen julle as iemand verjaar?

L: As iemand verjaar, dan koop ons vir hom 'n geskenk.

M: Julle maak nie kos of sulke goed nie?

L: Nee.

M: Okay.

L: Ons koop vir hom 'n kaartjie en ons koop vir hom 'n geskenk.

M: As iemand in die huis

L: **ONS het dit eers gedoen. {Sagter} Ek het dit eers gedoen. Maar... van hierdie probleme wat ek gekry het tussen my man en my oudste seun, doen ek dit nie meer nie.**

M: Hmm. So daar word nooit meer spesiaal gekook of wat ook al nie.

L: **En as ek verjaar, gee hulle my niks nie. En toe daarvan'aaf het ek gevoel ek gee hulle niks nie Moedersdag kry ek niks nie. Hulle sal nie eers Moedersdag of ek verjaar vir my 'n koppie koffie in die kooi gee nie. Of so nie... Daarom doen ek niks meer vir hulle nie.**

M: Dis waarom...

L: = Ek het nou die aand ook vir my kind gesê vir my seun gesê "Ek voel nie meer om vir jou klere te koop nie, want... dit wat ek vir jou gekoop het, dit gee jy weg. En ek voel, jy werk, jy kan nou jou eie klere koop. Ek gaan nie meer vir jou klere op die rekening vat nie. Want jy gaan nou net daai een rekening klaar betaal en jou geld kan jy vir jouself hou en koop vir jou klere van jou geld. Daai wat jy koop, kan jy weggee. Maar dit wat ek vir jou gekoop het, dit gee jy nie weg nie."

M: Okay.

L: En ek voel so as 'n mens- as iemand vir my iets gee, dan waardeer ek dit. Ek koop altyd vir my man as hy verjaar 'n broek; ek het al vir hom 'n goue horlosie ook gekoop al =

M: = (Maar hulle maar hulle gee niks terug nie)

L: Hy't nog nooit- hy't net een keer vir my 'n haar-ding gekoop en toe nie weer nie. En toe lateraan van tyd, dan koop ek nog vir hom so aan; lateraan van tyd toe dink ek hoekom moet ek =

M: = Alleen koop =

L: = Alleen koop en vir hom dinge doen en hy doen niks vir my nie...

M: Sê vir my, is dit belangrik dat daar kos en etes moet wees?

L: E...Kos?

M: Dat daar soos kos in die huis; of kos wat ookal en dat daar goed soos 'n verjaardagete of sulke goed moet wees?

L: Dis belangrik dat daar kos in die huis moet wees, want (die) kinders moet eet-

M: Maar nie 'n spesiale soorte kos vir iemand nie, net wat daar is.

L: Nee, e, nie spesiale kos nie. En... ek koop nooit spesiale kosse nie. Ek koop kos net dat daar genoeg kan wees vir almal. En dat daar altyd kan (bly die een week van die next week se goed of so...).

M: Wanneer eet jy op jou lekkerste? So wat is jou gunsteling-kos of resep of eet julle baie uit?

L: As-as as ek moet kan sê, hou ek baie van kerrie. My kinders hou ook van kerriekos. Maar omdat ek nou nie meer kan kerrie eet tamatie en vetterigeite nie- maar ek eet dit nog altyd, maar ek mag dit nie eet nie. Omdat ek kry suur om my maag, en dan brand my maag verskriklik. En toe't die dokter mos gesê ek moet dit nie eet nie. Maar anderste hou hulle van bak en brou... (chips) bak en daai goeters.

M: Hmm. Eet julle baie uit?

L: Nee...

M: So julle eet maar gewoonlik by die huis.

L: Ja. (P) En, my man toe die kar stukkend is het hy vir my belowe die kar is net vir onshuisgesin en ons gaan uit na plekke toe, maar tot vandag toe- dis nou al die tweede jaar dat daai kar reg is-

M: (Maar daar het nog niks van die dinge gebeur nie.)

L: Hy ry nou net meeste van die tyd met sy vrinne...rond en as ek praat, dan's dit nie goed nie.

M: Okay. Ons gaan nou maar oorgaan na die laaste gedeelte toe...

Transcript 5

Interviewer: Deidré

Participant: Carey

D: Ek gaan begin deur met jou te praat oor kos en etes... basies wil ek weet oor die rol wat dit in jou lewe speel....vra om my te vertel oor elke dag, jy weet, elke dag se etes of maaltye. () eet jy ontbyt...?

C: Ons eet nou nie soggens ontbyt by die huis nie. Dan kom ek mos nou werk toe; dan werk ons tot half-tien toe...tien-uur toe- half-tien is eintlik ons brekvis (dan eet ons tot tien-uur toe, en van tien-uur af...)

D: ()

C: Ons gaan nie nog huis toe nie, want dis 'n kort tydjie.

D: Nou wat gebeur (as julle die oggend saam eet)? Wat ek bedoel is, hoe eet julle; wat eet julle... (Vertel my bietjie daarvan.)

C: (... party het gekookte kos en so...) Dan sal die een altyd uitruil met die ander ene. Dan sal ons nou gesels, en so.

D: () Waaroor gesels julle?

C: Ons gesels maar net oor die TV-programme ...of as ons kinders iets snaaks gedoen het, sal ons miskien mekaar uitvra en so.

D: So julle gesels met mekaar terwyl julle eet, by ontbyt. En behalwe dit, en in die middag?

C: Smiddae dan gaan ons mos nou huis toe. Een-uur- van half-een tot een-uur toe. Dan sal ons nou weer...'n koeldrank, of tee, of koffie ()

D: Dan is jy by die *huis* in die middag. Wie almal?

C: Is mos nou my broer, suster, my een antie wat by ons is (se) kêrel.

D: En wie maak in die middag kos?

C: Party middae as ons nou by die huis kom - my ma is mos by die huis- dan't sy miskien nou klaar vir ons kos reggesit en so. Maar partykeer as sy nou nie daarby uitgekom het nie (self kos vat)

D: (...) En (R.)? Is hy ook by die huis as jy die middag kom?

C: Hy is by die huis. Partykeer dan slaap hy; partykeer dan- Kyk, ons gaan mos gewoonlik met die vervoer af, met die lorries of met die wa, of so. Dan sal hulle altyd - al die kinders - sal hulle altyd opgehardloop kom, hulle wil ook nou 'n lift hê{lag}

D: {Lag} En hy?

C: Ja, en dan klim hulle nou agter-op - my pa ry mos die lorie... Of as hy nou nie 'n lift kon kry nie, {laggend} dan sê hy vir my "Hulle wil my nie 'n lift gegee het nie".

D: {Laggend} O, he:te! (En as jy nou by die huis is) Eet hy al op sy eie?

C: Ja, hy eet op sy eie. (Hy eet op sy eie sy kos.)

D: So jy voer nie vir hom nie?

C: Daar is partykere.

D: Wanneer, wanneer sal jy?

C: Kyk, in die middae dan het ek mos nou nie eintlik kans nie...help doen ek mos maar altyd 'n ding; (of) as ek nou 'n ding wil gedoen het (dan doen ek dit). Dan sal ek nou sommer self vir hom sy broodjie gee; dan sal hy sit en eet. In die aande eet ons mos nou gekookte kos. As ek by die huis kom, dan: kom sit by my; dan sal ek vir hom help, om hom te voer; of hy eet self, dan help ek hom nou net reg of so.

D: So, saans...Wie maak nou saans kos? Dan's dit mos nou gekookte kos, né?

C: My ma. Sy is mos nou by die huis. As ons saans by die huis kom... jy gee net twee draaie, dan's dit (al klaar donker).

D: Ja, want julle kom laat van die werk af en sy is daar, so sy maak kos. En hoe smaak jou ma se kos?

C: (Ai, tog te lekker.) Jy kan eintlik die verskil proe wanneer sy kos gemaak het, of een van ons kos gemaak het.

D: [Is dit?] Vertel my daarvan.

C: **Kyk, daai's mos *ou* hande, soos 'n mens sal sê. Jy kan altyd proe: dis 'n *ou* hand wat die kosgemaak het; dis nie die kinders wat in die potte gespeel het nie!** {Laggend}

- D: Wat beteken 'n ou hand, is dit iemand wat *weet* van kos?
- C: = Jare kosmaak, weet van kosmaak; sy't vir witmense ook altyd kosgemaak en so.
- D: So jou ma () by witmense gewerk?
- C: (Sy't jare eintlik by witmense gewerk.) As omstandighede nou nie lekker op die plaas was nie...dan't sy in die kombuis ook altyd gehelp en so.
- D: En dis waar sy haar ervaring gekry het vir die lekker kos wat sy maak.
- C: My ma werk al van nege jaar oud af.
- D: Sjoë. Nege jaar?
- C: As sy smiddae uit die skool uitgekom het, dan moes sy op 'n kissie staan en skottelgoed was, of op 'n kissie staan en aartappels skil of iets maak.
- D: So sy was nou al vandat sy 'n kind is is sy in die kombuis en het sy geleer (van) die kombuis en van kosmaak.
- C: Dis hoekom ek kan sê daai's ou hande.
- D: Ja, hene. So sy moet nou al kan raakvat met daai hande.
- C: {Lag}
- D: En jyself? Kan jy kosmaak?
- C: Ek kan kosmaak. (p) Ek het mos vir jou gesê (van die tyd) daar was 'n tyd gewees wat my ouer suster mos nou nie by ons was nie; en my ma't mos gewerk (...).
- D: Ja.
- C: En as ek in die middag by die huis kom- kyk, hulle kom mos laat huis toe, daai tyd toe sy nog gewerk het, dan help ek altyd vir haar ()
- D: En hoe oud was jy toe?
- C: Seker so elf.
- D: Was dit die tyd jou jy begin het om ook te leer kosmaak?
- C: Dit was die tyd. En ek het-van daai tyd af het ek ook- **voordat ek beginne kos leer maak het, het hulle my geleer om brood te knie. Daai was my heel eerste iets wat ek kan gedoen het in die kombuis dit en skottelgoedwas.**
- D: O! Om brood te knie! Hoekom dan om brood te knie?
- C: Kyk, by ons op die plaas kom 'n mens mos nie eintlik by winkels uit nie en jy't ook nie elke dag geld om brood te koop nie. Nou koop ons Saterdag koop ons miskien nou meel en suurdeeg en al die bestanddele wat ons nodig het, dan, bak ons (hierdie goed) self.
- D: So brood of broodbak is goed wat maar gedoen word want daar is nie winkels () nie. Is broodbak belangrik, dink jy?
- C: Is nie eintlik belangrik nie, jy weet is ook nie dat daar nie, winkels is en so aan nie 'n mens het mos nie altyd 'n (orige geld) nie en ek meen daai is mos 'n maklike manier om voor te bly met dit.
- D: As jy self bak. En jy () nog jou geld ook.
- C: {Lag}
- D: Vertel my, vertel my van daai eerste keer toe jy nou geleer het hoe om brood te knie. Kan jy nog onthou?
- C: **Die eerste keer- my antie het vir my geleer, om brood te knie. Sy het by my gestaan; en as ek die water ingooi, dan sê sy vir my "daai's nou genoeg, nou moet jy eers weer (bietjie stamp)" en dan gat ek maar nou net aan.** En, elke keer as ek dit moet gedoen het, dan het sy nou by my gestaan. Maar die een keer wat sy nou nie by my gewees het nie, het ek geveergeet om suiker en sout en suurdeeg, toe's dit nou net die meel wat ek knie. En ek kon nie verstaan maar hoekom rys hierdie deeg dan nou nie.
- D: Jy't omtrent niks anders ingegooi nie?!
- C: Ek het niks ingegooi nie! **En die aand toe my pa huis toe kom en (hy) vra "het jy geknie?"** en ek het vir hulle gesê ek het sodra ek uit die skool uitgekom het, het ek dit gedoen. Toe ek nou stil gaan sit (en gedink) ...niks bestanddele in nie; net die kale meel! {Lag}
- D: Haai, toe eers tref dit jou!
- C: **En da'vanaaf het ek nou geleer (hoe om dit op my eie te doen en so).**
- D: Toe weet jy nou: dit moet inkom.
- C: **Sonder dat iemand agter my staan.**
- D: Hoe dit vir jou gevoel toe jy nou op jou eie kon (kook/knie)?

C: **Dit vir my eintlik lekker gevoel. Ek kan iets op my eie doen sonder ...enige een wat vir my weer sê hoe ek dit moet doen.** En ek het goed gevoel, want ek kon toe ook mos help om nou brood te knie of so.

D: En by te dra tot...

C: By te dra tot (die huis). Kyk, daai's mos nou al weer 'n werkjie wat ek afgevat het vir een, die werk ligter gemaak ().

D: En hoe kom jou brood ()?

C: Orraait, lekker!

D: {Lag} Ek's verskriklik lief vir gebakte brood. Wat is jou gunsteling-kos?

C: (Ek sou sê kerrie) **Kerrie is my...gunsteling-kos.** As ek altyd daaronder kom by – kan ek mos maar sê, my skoonmense se huis - (). As hulle andere kos gemaak het sal () sal hulle net vir my sê "as jy wil hê, dan kan jy vir jou uitskep". Nou vra ek mos "watse kos het julle gemaak", sal hulle nou sê, nee hulle't kerrie gemaak. **Maak nie saak of dit nou oggend - kerrie, aand - kerrie, middag...**Ek is baie lief vir kerrie. Of iets met kerrie in soos kerrievis...

D: Wat aan kerrie is dan vir jou so lekker?

C: {Laggend} Is net vir my lekker. Is seker, ek weet nie, is seker maar die (branderigheid) of so.

D: Amper soos die spesery, of die sterk smaak wat dit vir jou gee. En jou ma se kerrie?

C: My ma se kerrie is ook lekker. Ek hou baie van die way sy kerrie maak.

D: Hmm. Wat gooi sy dan alles in? Mense 't altyd mos 'n geheim...

C: (Ek weet hoe is/ hoe maak sy haar kerrie nie.)

D: Issit?

C: Ek het nog nie dopgehou, gekyk hoe maak sy haar kerrie of so nie.

D: Kyk jy baie keer hoe jou ma kosmaak?

C: Ek het aan die begin, maar ek kan mos nou nie meer kyk nie, want ons kom in die aande ou nag huis toe.

D: Maar wanneer- hoe bedoel jy, aan die begin?

C: Toe ek mos nou begin kos leer maak het en so...

D: Is dit hoe jy geleer kosmaak het, deur jou ma dop te hou?

C: Ek, ek ek leer gou iets. Ek was veertien jaar oud toe begin was en draai ek my eie hare in...deur net te kyk hoe word dit gedoen.

D: (Dis mos 'n hele proses om hare in te draai.)

C: Ek het dit van voor-af agtertoe gevat, toe ek klaar is toe lyk dit nie te bad nie.

D: Toe doen jy *dif* ook somer self.

C: Ek en... My suster het altyd (ons kinders) se hare gevleg; ek kon nie dit gedoen het nie, maar net deur te kyk wat sy doen, het ek ook geleer.

D: So jy kyk, en dan try jy dit en (elke keer) dan kry jy dit reg.

C: Dis hoekom ek sê ek moet nou leer kar ry ek moet kyk (wat my kêrel maak)

D: [{laggend} a-ha:a!

C: = En een van die dae- ek wil, ek is baie- ek is determined ek om te leer ry.

D: As jy eers besluit het jy wil iets doen (dan kyk jy dit goed uit). Was dit dieselfde so gewees met kosmaak? Toe jy leer kosmaak het.

C: Kyk, 'n mens is mos maar altyd ywerig om 'n ding te doen. Ek was baie- ek was baie ywerig... As ek 'n ding wil gedoen het, dan doen ek dit, dit maak nie saak hoe ek dit doen nie, maar ek het dit gedoen.

D: () toe jou ouer suster nie by die huis was nie; toe jou ma gewerk het. Was jy toe heeltemal op jou eie? ()

C: ()

D: Al was jy maar elf jaar oud. () Kan jy 'n tyd onthou, spesifiek (van hoe jy kosgemaak het); iets wat uitstaan vir jou?

C: **Ek kan onthou ek het een aand (p) het my ma net vir my gesê ek moet koolbredie maak; en daai was my eerste keer wat ek dit gedoen het, maar daai aand het my pa toe vir nog gevra en dit het vir my goed laat voel. Ek het dit so gevat - ek doen dit - ek het dit nou vir die eerste keer gedoen en hy sê dan nou dis lekker en vra (hy mos vir nog).**

D: Die eerste keer en dit kom toe nou so lekker dat hy hy vra vir nog, nog 'n bietjie=

C: = Nog 'n bietjie. En, as ek altyd 'n ding moet doen, dan doen ek dit ook presies soos die een-soos ek dit gesien het, soos die een vir my geleer het. Baie mense se ek is *oop-kop* =

D: = Wat is dit?

C: Dit beteken ek vang gou 'n ding

D: O-o-o...

C: = As hulle nou 'n ding wys, netnou-maar kan ek dit doen. Of waar, as ek miskien nou sien-sê dis nou iets wat ingewikkeld is of as mense nou dink dis bietjie ingewikkeld vir hulle, dan sal ek miskien altyd kom, en waar hulle miskien stadiger sal wees, dan sal ek nou bietjie vinniger dink en so (wat ek nou daar kan doen).

D: So jy's baie opletterend en jy versamel gou...inligting oor hoe en wat om te doen.

C: Ek het die die masjinerie hie'so- (niemand kan sy sellotape)- en ons werk nou maar, is nou vandat ons die nuwe storie- wat ons die masjinerie werk en ek meen, ek het dit nog nie- Toe eendag toe's die sellotape-rolle op, toe kom (hy) nou na my toe; en toe ek die eerste rol - ek het nou net gekyk hoe die ding loop en so en toe, ek het die sellotape-rol opgesit en (dit het reggekom/ soos dit moet wees) sonder dat ek ge- sonder dat ek gesien het iemand het dit opgesit.

D: En jy kon dit vir jouself uitwerk, hoe dit werk. Um, dink jy die...hoe noem 'n mens dit - vaardigheid (of aanleg wat jy het, dink jy dis dieselle soos wanneer jy...in die kombuis. Ek kan myself nou indink- hier is jy elf jaar oud (besig om...kos te maak). Vind jy dit maklik (in die kombuis)? Hoe voel jy oor kosmaak?

C: Kyk, daai tyd dit was nie vir my erg gewees nie want is mos maar so op die plaas dan moet jy alles leer en, dit was vir my eintlik 'n voorreg gewees want eendag moet ek dit doen en, ek het uitgesien daarna ja... Dit was vir my altyd lekker want- dan hoef my ma nie rond te kom staan in die huis nie, kyk sy's *moeg*; nou moet sy nog met haar moeë lyf vir ons kom kosmaak kyk sy's moody en sy skel en sy raas en- Ek het net-van die tyd af wat ek kan begin kos maak en so (toe wat) sy nou sien ek *kan* en ek *wil* graag was dit nie- vir haar () toe sien sy maar die kind kan ('n/die) ding reg doen. Dit was vir my ook lekker gewees want in die aande kom sy nie meer huis toe sy kom nou huis toe sy's *moeg* sy moet nou net kom rondstaan sy moet *die* en *daai* doen vir ons en so... **En ek het net gevoel maar ek is dan groot genoeg ek *kan* dit doen en, die ander mense se kinders hulle- kyk, ek het mos- my vrinde wat ek toe gehad het, was ook mos nie...klein nie en so: hulle't dit ook alles gedoen vir hulle ma's. Dan ons altyd so (met mekaar gepraat - oor watter kos hulle maak)**

D: Is dit?! (So julle was so tien, elf twaalf-erig...)

C: **En dit was ook altyd-nou as ons bymekaarkom dan sal die een altyd sê ("ek het kos gemaak vir my ma-hulle gisteraand") en dan sal ek miskien nou sê "jy kan nie dit maak nie; ek het *dit* gemaak vir my ma-hulle"** (julle moet nog gewys word wat om te maak)=

D: = dan spog julle nou amper =

C: = dan spog ons. So dit was altyd vir my *lekker* gewees om 'n ding vir haar te doen.

D: Dit het baie vir jou beteken om vir jou ma te help en met jou vriende kon praat oor wat jy nou *kan* doen.

C: Ja, en as dit mos nou Vrydae-aande dan kook sy miskien nou iets wat gou gaan-

D: Hmm...Vrydae?

C: Vrydae- maak sy nou self kos (...) dan sal ek miskien nou- Vrydae, dan is daar miskien nou wasgoed wat sy deur die week gewas het, dan sal ek dit nou opstryk. As sy by die huis kom vyf-uur dan sal sy (). Ons was baie- ek meen, ons is nie nou meer daai () wasgoed op te *stryk* (...my pa) as hy 'n ding uit die kas uithaal, dan's dit klaargestryk (hy's soos 'n baas gewees) as ons ook aantrek, dan is dit klaargestryk.

D: Maar nou nie meer (eintlik so) nie...

C: Want ons werk almal; ons kom laat by die huis. Ek het nie rêrig tyd om dit te doen-

D: Om alles (so presies te doen) (...voor die tyd) [C: {beaam}] Is daar kere wat julle spesiale etes reël, spesiale soorte kos maak? Of wat die kos anders is (as gewoonlik), lekkerder...

C: Gewoonlik is dit Sondae, elke Sondag =

D: = Hmm?

C: **Kyk deur die week worry ons nie eintlik- ons worry nie met fancy kosse en so nie, maar Sondae... ons maak () Sondae ordentlike kos.**

D: Nou...ek wil nou vir jou 'n hele paar vrae vra, maar eers wil ek vir jou vra: wat is "ordentlik" kosmaak; wat is () die kos van Sondae?

C: Sondae... As dit nou warm is (...as dit nou Sondae warm is dan maak ons miskien... aartappelslaai of so...). En as dit bietjie kouerig is en so, dan sal ons nou gekookte kos eet, en...in die gekookte kos is daar vleis. En eenkant binne-in die oond maak ons hoender en tjops en gebraaide aartappels. **Ons wil voel ons eet op 'n Sondag.**

D: So by die gekookte kos, is daar nog ekstra.=

C: = Nog ekstra.

D: Wat nie in die week daar is nie. Wat maak Sondae so spesiaal? Hoekom op 'n Sondag?

C: (P) **Dan is daar mos nou lekker tyd om dit te doen; lekker tyd om vir jou familie 'n lekker (regte) dish voor te berei en so.**

D: So Sondag is 'n tydsame dag, tyd vir kosmaak, tyd om saam met jou familie... Wie eet dan almal Sondag saam?

C: **Sondae eet ons almal saam in die huis.**

D: Hmm? Waar sit julle as julle eet?

C: **Ons sit in die voorkamer; (dan) sal ons voor die TV sit.**

D: En wat gebeur soos tydens die ete? (brei uit/ verduidelik)

C: (Ons bid nie aan die eettafel nie...ons wag mos tot alles reg en klaar ingeneem is, en as ons in die- Kyk, die een wat besig is om te skeep, as hy klaar is, dan sal daar nou gesê word ons moet nou die tafel inseën en so; dan bid ons saam en dan, vat elkeen sy bord- **...die wat vroumense is - soos ek en my suster- dan sal ons nou die ander bedien en so.**

D: So die vroumense bedien (in die huis bedien die ander...). En die kinders, eet hulle ook (saam)?

C: Ja. Die kinders eet almal saam.

D: En na die tyd?

C: Dan sal ons nou sit,

D: Hmm?

C: En praat. Die kombuis kan eers wag; die kombuis kan eers wag: ons het mos nou-net geëet; die kos moet nou eers gaan lê, eers gaan lê. As die kos miskien nou (gesak het) en gaan lê, sal ons miskien nou kombuis skoonmaak. As daar nagereg is, sal ons die nagereg nou weer opskep, vir elkeen nou weer gee.

D: O;o... So eet julle klaar, rus 'n bietjie dat die kos kan sak; dan =

C: =dan sal ons ons nagereg eet.

D: = hou die pudding vir heel laaste!

C: {Lag} Partykeer as ons nie- dan maak ons- bak ons miskien koek of, daar word terte gemaak. Of, kyk, my ma maak nie eintlik vir ons kos naweke nie naweke laat ons sy rus (oor sy) deur die week vir ons kosmaak...Sal ons miskien resepte uittry en so.

D: Op 'n Sondag?

C: Ja. Of partykeer is dit nou so () dan sal die een suster miskien die ding uittry dan sal ek miskien (). Ek maak miskien nou...'n chocolate koek en dan sal sy nou altyd sê ons proe hoe't die results uitgekom.

D: Ja... So julle probeer ook lekker nuwe dinge; (uitprobeer...koek en lekker goed maak).

C: Ja. Maar soos nou nou wat ek mos op 'n diet is nou kan ek mos nou nie veel- Partykeer dan:n... kyk, dit maak mos nie eintlik 'n groot verskil () dan is my...

D: [Lag] Wil dit glo, né!

C: Ek wil ook proe hoe smaak daai!

D: Vertel my 'n bietjie, die diet wat jy nou op is, hoe werk dit nou weer? Ek weet jy het nou al vir my vertel, maar aangesien ons nou praat oor kos.

C: Kyk in die oggende kom ons mos nou hier aan, dan het ek mos nou nie geëet nie dan sal ek mos nou 'n koppie gekookte water gedrink het, bitter tee...of so. Maar ek wil nie eintlik meer so baie koffie drink nie {tersyde}. En, as dit nou- half-tien as ons nou so eet, dan sal ek twee snytjies getoaste brood, kropslaai en tamatie en sulke goed eet. Dan sal ek nou dit eet, met my

bitter tee of...warm water gekookte water. Dan sal ek nou 'n (die) pilletjie mos nou drink. In die middag as ek huis toe gaan dan sal ek miskien nou ook net een snytjie- tien-uur lê mos nie ver van half-een af nie- dan sal ek miskien nou 'n snytjie brood eet of - ek koop vir my daai provitas - twee of vier provitas. Dan, in die aande as ek huis toe kom, drink ek miskien weer net tee of, gekookte water en- Die gekookte kos wat gemaak is, dan eet ek net 'n stukkies van elk. (Ek eet net minder as gewoonlik.)

D: O ja, in die aande.

C: ('n Bord kos.)

D: En *hou* by die hele dieet?

C: Ek, ek, *hou* by. Ek *hou* daar by, maar daar is sommige tye... Kyk, soos Saterdag...

D: U-hmm?

S: Het my, het D. mos nou, um... 'n ander bewaarder en sy vroujie mos nou deurgenooi, deur Paarl toe. En toe kom hulle deur en toe't ons nou besluit maar ons gaan nou na 'n ander bewaardertjie toe wat ook by hulle werk. Toe't ons daar gekom; toe besluit ons nou sommer vinnig dat ons gaan nou braai. Toe't ons nou so bymekaargegooi en toe't ons nou gebrui... En toe is dit nou {lag verleë} dat ek vleis en wors en sulke goed geëet het!

D: Maar dan kan mens mos nou nie nee se nie. {Tong-in-die-kies?}

C: Ek wil mos nou nie snaaks gewees het nie. Kyk, is mos nou mense wat ek mos nou maar nou vir die eerste keer ontmoet. Maar ek *het* vir haar gesê ek is op 'n diet, maar ek is vanaand so 'n bietjie onbeskof! (Druk intensie om by dieet te *hou* uit) Maar nou net om die atmosfeer en die company mos nou lekker te *hou*, moet ek nou maar eet saam met julle.

D: Ja, ja... En, um, wat het nou weer gemaak dat jy besluit het om op 'n diet te gaan?

C: Ek voel ongemaklik. Ek het rêrig ongemaklik gevoel D. het vir my gesê is nie nodig nie; ek het net gevoel ek moet.

D: Ongemaklik in jou lyf of in jou klere?

C: In my lyf *en* in my klere. En, as dit- kyk as dit mos nou dit was mos is mos dit gaan mos nou na die somer toe. Nou jy het mos nie altyd lus om, as jy nou 'n jeans aan het die Saterdag, om 'n *lang* mou iets daarby aan te trek wat *oorhang* of so nie jy voel mos ook as jy ook sien daar loop een wat nou (bietjie) aangetrek is dan wil jy ook mos nou so (lyk). Kyk daai maak ook dat ek gebesluit het om te diet...te ongemaklik jy moet alewig lyk soos een wat na 'n begrafnis toe gaan! {Laggend}

D: Met *lang* klere.

C: Lang klere.

D: Ek wil nou vir jou vra, van iewers heen gaan gepra:at, is daar ooit spesiale geleenthede (wat julle nou sou vier)...soos troues () of uiteet; kan jy my vertel van 'n keer wat vir jou rêrig 'n spesiale *uiteet* was?

C: (P)(So twee jaar t'rug)

D: =Hmm?

C: Het sy suster getrou. Kyk, die man met wie sy getroud is van, is 'n Maroccan-

D: Ja, jy't my vertel van die Maroccan...

C: Hy't mos met haar getrou daar (waar sy...hy's mos nou- kyk, hulle pa is 'n bantoe en hulle ma's 'n kleurling, maar hulle is mos nou coloured). Kyk, sy pa het mos dikgehou hulle moet kom *oortrou* in die Paarl trou. En hulle't toe in die kerk getrou en daai Saterdag... toe't ons nou- toe't hulle hoe sê 'n mens reception in die ontspanningsaal gehou. Dit was nogal vir my 'n ordentlike en 'n lekker iets gewees. Daar was voorgeregte, hoofgereg en nagereg. =

D: =Mmm? =

C: =En dan was daar nog soutigheidjies (een kant op)'n tafel, samosatjies en sulke goedjies

D: =Hmm? {Beïndruk?}

C: Maar jou tafel is daar wat jy by sit en jou kos word vir jou bedien en so.

D: Dit klink nogal na 'n...

C: Daai was nou vir jou 'n deftige iets en dan was daar keer die ander keer gewees. Verlede jaar Desember... toe't hulle rugby-club se afskeid, Korrektiewe Dienste. Toe was dit ook nie so 'n - hulle't toe- ons het vyftig rand betaal vir 'n double [wrang laggie], maar ons moes toe vir die couple...

D: Uh-hmm.

C: Maar daar was nie eintlik so ek meen daai aand het ek nou vir my (opgemaak), ek het uitgesien en ek het nou vir spesiaal klere gaan koop vir die affêre. Maar toe ons nou die aand gaan sit by die tafel en soek nou die kos, toe's dit nou net 'n groot bord met 'n verskeidenheid van goeters op die bord gesit en um, jug met juice in en glase wat daar staan =...

D: =Is dit al=

C: = en jou bottel wat nou wat jy mos nou 'n heildronk in-dingese, daai was *al* gewees.

D: En hoe voel jy toe *daaroor*?

C: Toe was ons ongelukkig {verontwaardig} toe sê ons vir hulle "nee, maar julle moet 'n regte besigheid reël", en ek het vir my enik *mooi* gemaak daai dag. Ek het haarsalon toe gegaan my hare reg laat maak, ek het vir my 'n broekpak gekoop van - hoeveel was daai - my broek was one-sixty, en my hemp was one-forty *en* my sandal one-sixty, en my hare ook nog!

D: Hene, maar jy was duur! {Lag} So jy het verskriklik moeite gemaak met hoe jy gelyk het daai aand en toe jy nou daar kom toe's dit nou *nie*, 'n bietjie van 'n teleurstelling (met die kos).

[
C: stelling. Ons almal was dan so ongelukkig gewees.

D: Ek wil nou - ons gaan nou praat oor aantrek en mooi maak en so - maar voor ons dit doen, wil ek nog net twee goed vir jou vra oor kos. Een gaan oor hierdie storie van die dans, ag die rugby-ding, en die troue. Is dit dan belangrik dat daar by sulke geleenthede kos moet wees, goeie kos?

C: Dis belangrik ja. Hulle vra dan vir jou, sê-maar dertig rand 'n enkel, dan betaal jy mos nou bietjie minder weer vir die double, vyftig rand. Dan *moet* daar mos nou iets vir jou voorgesit word.

D: Hm. Hoekom is die *kos* dan nou so belangrik?

C: Of as dit nie kos is nie, dan moet hulle mos braai daar neersit of so. Hulle kan mos nie net {lag effens sarkasties?} dat jy daar kom betaal vyftig rand vir niks nie!

D: En jy kry nie waarde vir jou geld nie.

C: Na al die afskeide wat ek nou al by gewees het, glo ek daaraan en almal glo daaraan daar *moet* iets wees; hulle *moet* vir jou iets voorsit.

D: Daar moet kos wees by 'n afskeid. Hoekom?

C: {Laggend} Dit moet net so wees!

D: Daar word verwag dat daar kos sal wees?

C: Ja.

D: Ek wil vir jou nou nog net een ding vra: sal jy vir R. leer kosmaak?

C: Hy's mos nou my oudste seun...

D: Ja, ja.

C: En ek vat dit so, sy pa's 'n baie netjiese mens. Ek het gevoel as die tyd reg is dat ek vir hom kan train, as daar so 'n tyd is, dan is daar sekere dinge wat ek vir hom *sal* leer.

D: Hmm. So al is hy 'n seun, sal jy vir hom leer kosmaak?

C: Seunskinders is eintlik - hoe kan mens nou se - hulle werk ook meer lekker en netjies as wat meisiekinders werk.

D: Is dit?

C: Ja, ons het- Ek sal nou nie sê netjieser nie, maar hulle werk oulik. Ek het, um, ons het op die plaas ook gebly hier agter, agter by die agter-Paarl? Die antie langs-aan, sy't net drie seuns gehad - sy't nie meisiekinders gehad nie - en sy het in 'n restaurant gewerk en as 'n mens mos in 'n restaurant werk dan weet jy mos watter tyd jy huis toe kom. Daai seunskinders het wasgoed gewas; hulle het huisskoongemaak; hulle het vir hul ma *kos* opgesit; hulle het *alles* gedoen.

D: So hulle het net mooi alles gedoen.

C: Hulle ma het vir hulle geleer. En toe ek nou so dink aan hulle, en ek mos nou vir D. leer ken, sien watter persoon hy is. Toe hulle Kroonstad toe moes gegaan vir die opleiding, hulle't ook mos vir hulle geleer daar om netjies te wees en so. Toe wil ek ook mos nou- maar daar gebesef maar ek gaan, as die Here se wil daar by is en R. is in daai stadium om getrain te word, dan sal ek (vir hom leer...).

D:..T'rug. Voor ek aangaan, is daar nog iets wat jy dink belangrik is om te vertel...hoe jy voel oor kos en eet, 'n storie wat jy wil, wat jy aan kan dink wat spesiaal is...oor kos.

C: (P) Ek kan nie nou dink aan iets nie.

Transcript 6

Interviewer: Suzanne

Participant: Elize

S: Ek wil nou bietjie vir jou gevra het ook oor die rol wat kos en etes in jou lewe speel. Kan jy vir my vertel hoe verloop- as jy my bietjie meer kan vertel van maaltye, etenstye in jou gewone dag. (hoe: e's etes?)

E: Etenstye in my gewone dag is miskien soos ('n Saterdag as ek) by die huis is. Somtyds dan eet ek miskien as- ek sal nie- luskry vir een iets. Ek sal nie (oortollig) eet nie ek sal net luskry vir een iets. Soos vanoggend ek het net- ek het net opgestaan en vir my bietjie pap gemaak mieliemeelpap gemaak. **En my ma vra "nou hoekom maak jy nou" ek sê vir haar ek is net lus hiervoor. Ek is net lus.** En ek maak vir my mieliemeelpap en so (graag wil hê). En toe't ek, toe't ek vir my gaan was en aangetrek ().

S: Watter pap eet jy is dit mieliepap; watse pap eet...

E: Ek eet mieliepap. Partykeers eet ek miskien as my ma vir ons um...Jungle Oats gekoop het, eet ek Jungle Oats of Weet-Bix, eet ek. **Partykeers besluit ek sommer self ek koop dit, en dan maak ek () goeters.** Soos soos vanmiddag; ek het net lusgekry om 'n suurlemoen oor my vis uit te druk. En eier te bak vir my. Ek hou ek hou nie van scramble eiers nie (as ek nou scramble eiers geëet het nie). Glo my, dit maak my nie vol nie. Maar gekookte eier of gebakte eier (te eet), dan's ek baie tevrede. Dan eet ek () omdat ek lus is of ek sit miskien () tamatiesous daaroor of chutney of ek gooi sommer mayonnaise ook daar oor; of enige mengsel wat ek maak, wat net suur, suur tussen-in is, gooi ek dit daaroor. Partykeers dan kry ek sommer, um... miskien rou wortels, rou kool miskien rou aartappels ook te eet. Nou eet ek 'it; nou skil ek vir my af nou vra my ma "wat (is) jy (besig om) rou goed eet!" Ek sê "nee mens moet rou goed eet om vir jou gesond te hou; dit gee vir jou vitamine" (...sê ek vir haar). En partykeer gekookte kos. Ek hou nie van deur die week baie gekookte kos eet nie. {Stamel/ mompel} Eintlik maak dit my maag deurmekaar gekookte kos baie gekookte kos. Ek is – ek het al vir my gewoond gemaak al; tus- in die tussen-tyd moet daar koue slaai wees, of miskien iets koud wat nou miskien miskien uit die deep fridge uit of miskien uit die dinges uit die groentemandjie uit kom wat rou is. Of ek maak vir my- as ek miskien soetpatat eet ek baie. Dan vat ek van die patat ek fyngesny het, dan vat ek die patat en ek druk sout daarop en ek eet dit.

S: Wat wat druk jy daarop?

E: Sout. =

S: =Sout.

E: Sout druk ek daarop partykeers eet ek dit net so sonder sout. Dan sê my ma "(Bynaam?) jy eet da'm lekker!". Dan sê ek, um "mens moet so eet".

S: Eet jou ma-hulle anders as jy?

E: **Ja my ma-hulle eet anders. Hulle eet elke aand gekookte kos; toe sê ek gek- mens kan nie eintlik baie gekookte kos eet nie,** dit laat die visolie dit maak ook vettigheid in jou in. En hulle vra ("hoekom moet ons dan slaai eet"). Ek sê "slai is mos meer- dit gee eintlik vir jou krag dit bou jou jou witbloede vir jou op" sê ek vir hom ek vir my ma. Sy sê vir my "Ja jy moet dorp toe gaan jy moet (altyd) die slaai en sulke goed gaan koop!" {Laggend}

S: {Lag} So wat sê die ander mense as jy ander kos eet as hulle?

E: **Die ander mense- hulle sê altyd ek is ek wil net expensive wees.=**

S: = Expensive wees. =

E: = Ja. Ek sê "ek wil nie expensive wees nie". (Dit het ek vir my self gemaak.) En by enige familie waar ek gaan, dan gee hulle vir my. As ek vir hulle vra, dan gee hulle dit vir my. Miskien as ek "ek soek net slaai, net slaai vir die aand" dan gee hulle dit vir my. Of partykeers as ek sê "ek soek gebakte vleis ook gebakte vleis – gebraaide vleis" dan sê ek vir hulle ek soek dit, dan gee hulle vir my.

S: So jy eet... In die ogende eet jy en in die middag en in die aande jy eet jy- jy eet nie altyd dieselfde as die ander mense in die huis eet... Moet jy dan jou eie kos maak ook?

E: Ja, partykeers maak ek my eie kosse. Soos soos Woensdae-aande... Maar ek moet nou uitvinne. My ma maak altyd vir ons boontjiekos, um, groentebontjiekos gemeng met wortels.

S: Is dit Woensdae aande wat sy dit altyd maak?

E: Ja sy maak- sy's baie lief daarvoor om (dit) Woensdae-aande te maak. Ek het vir haar gevra hoekom maak sy dit Woensdae. Toe sê sy nee haar ma het dit vir haar- van kleins af () geleer om dit te doen. Dan vra ek vir haar (né) gooi sy baie visolie in? Dan sê sy nee sy

gooi nie baie visolie in nie; sy gooi net so 'n klein halwe koppie of miskien twee groot lepels gooi sy in. Dan sê ek "ja, moenie kos so vetterig so olierig maak of so waterig maak nie". Dan kry mens ook nie eintlik lus daarvoor nie; jy kry ook nie die smaak van die kos in nie die geur (mompel sag). (Toe maak sy ...) Dan vra ek ook vir haar is daar komkommers of tamaties in die dinges of ek vra vir haar is daar gesnyde kool (wanneer nou) van die broccoli. **En dan vra sy vir my "Nou hoekom vra jy? Jy weet mos altyd jy doen dit vir jousef. Jy maak dit eintlik. Laat ek ook net daarvan kry!" {Lag}** Dan sê ek vir haar "Ja, Ma eet ook mos dit".

S: Waar en hoe het jy leer kosmaak?

E: Ek het by...dinges, my huishoudkunde-juffrou. Sy't vir my geleer. En toe't ek naweke na my Ouma toe gegaan, sy't ook (so) geleer. **Toe't ek- As sy soggens opstaan -ses-uur opstaan- dan probeer ek ook vir my wakker te maak, ek wil ook opstaan, ek wil kyk wat maak sy.** Dan sê sy vir my altyd "Skil die aartappels" of "Sit twee koppies rys op" of sy sê vir my "Sit die beet in die pot in dat dit kook sodat dit sag kan wees (dat jy dit) af kan rasper" "Haal die y:we uit, haal die visolie uit, haal die sout uit". Dan sit sy al haar bestanddele bo-op die tafel. Dan vra ek "Ouma, nou wat gaan Ouma nou maak met daai" en dan sê sy vir my "Nee... Sien jy die pot? Die pot is gemaak vir iets om te kook" sê sy vir my "(al die vleisgoed al die... () kom daarin)" sy sê vir my "van daai af en dit af dit maak (jou vet in?) dit maak die kos vetterig en dit dit gee nie jou kos geur in nie" sê sy vir my "haal die speserye uit"; **vra ek vir haar "maar hoekom maak Ouma nou die speserye hierin" "Dit gee vir jou geur... en die smaak bly daarin. Dit maak ook jou kos- dit gee vir jou kos 'n soorte...'n krag"** sê ek vir haar sê sy vir my. En sy sê vir my "En as jy vleis. Jy kan vleis net so kook" sê ek vir haar toe sê sy vir my "Maar eintlik baie krag nie want die water vat eintlik die krag weg" sê sy vir my. "En as jy baie van die vet ingooi, dat jy () minder vette in jou liggaam het dit gee vir jou olie () olierig en so". Ek vra "Ouma, maar my ma doen dit nie". En sy sê vir my "Nee my kind, jy moet net nog leer om kos te maak. Ek gaan sommer vandag vir jou leer om kos te maak". En die oggend sê sy ek moet die kool opsny. Ek sê "Ouma, nou hoe sny 'n mens die kool op?" Sy sê vir my "Sny die kool in die middel deur en dan in kwarte en so sny jy dit deur in skywe en dan sny jy dit (deur/weer)". Ek sê "Ouma, maar dis te veel kopkool". Sy sê nee sy gaan die helfte nou gebruik en die ander helfte in die deep fridge sit. Ek sê "Ouma, nou hoekom sit Ouma nie daar in die mandjie nie- groentemandjie nie?" Toe sê sy "Nee, daarin raak hy te muf, kry hy bakterieë. Gooi dit in die yskas in da's 'it 'ie- net so heel-heel, opsny en in 'n sakkie sit, laat die wind daaruit kom, en laat dit in die yskas ingaan; kool is mos 'n goeie ding-" Toe sê ek "Ouma maar dit gaan water kry". Toe sê sy "nee die kool het water in en die yskas maak hom meer gevrieser". En ek maak soos sy my gesê het en toe ek sny op. En sy sê vir my "Gooi twee lepels visolie in die dinges in". En ek gooi in. **Sy sê vir my "Gooi so 'n klein bietjie suiker in" ek sê "Ouma, my ma gooi nie suiker in (hierdie) kos nie". Sy sê "Nee my kind. Die suiker is gemaak om die willigheid van die kool uitge- die smaak uit is, sodat dit nie wild kan wees nie."** Ek sê "Ouma, hoe kan dit dan wild wees?" Sy sê "Nee, soos jou pa die tuin plant, daar kom goggatjies en goedjies in...". Ek sê "Maar my pa Papa spuit dit weg (gooi 'n ding-) spuit dit weg met die water". "Nee die water het ook 'n soort yster in" sê sy. En ek gooi in. Ek sê "Ouma, maar hoekom moet 'n mens 'n teelepeltjie ingooi?" Sy sê "Nee, jy moenie 'n teelepeltjie ingooi nie. Jy moet 'n groot lepel vat; dan moet jy ingooi. (Dit...moet baie wees.)" Ek gooi in, en toe dinges die suiker so bietjie bruin trek, en ek gooi die kool in. Sy sê vir my "Sien jy nou, daai bruinheid van die suiker gaan die kool nou laat bruin word." Ek sê "O! Dit gee mos die kool kleur. Dan's hy nie meer so wit nie." Sy sê vir my "Ja". En sy sê vir my "Ek wil vandag vir jou leer koekbak". **Ek sê "Nee, maar Mama kom haal vir my vroeg vandag." Sy sê "Nee. Jy gaan nie vandag huis toe nie. Jy bly by my. Ek sal vandag vir jou leer kosmaak, want jou ma... Jy sien wat jou ma ingooi, maar jy doen dit nie self met jou eie hande nie."** Ek sê vir haar "Okay". Ouma sê vir my ek moet dit doen "Vat twee koppies rys en dan gooi jy dit in {mompel} in die pot water". Ek sê "Ouma, daar's mos 'n rys-strainer. Mama gooi dit mos in die rys-strainer as die rys gaar is". "Kook jou ma die rys? Gooi jou ma die rys binne-in die rys-strainer?" Ek sê "Nee, sy doen dit nie so nie." Sy gooi dit in die pot en sy gooi die rys in en sy gooi die sout ook in. Ek sê "En die sout?" "Dit is die varsheid van die rys" sê sy vir my. Ek sê "Is daar nie sout in die rys in nie?" Sy sê "Nee daar's nie sout in daai rys in nie en (jy gooi in en jy sit die pot aan)". En sit die pot aan doie stove aan. En sy vr- ek vra nou vir haar tot waar moet ek die pot stel. Sy sê "Nee stel dit tot daar by ses sewe laat hy stadig kook hy moet deur kook dat hy gaar kan wees". Ek sê vir haar "Die kool is bruin, Ouma, nou hoe nou?" Sy sê vir my die vleis wat jy klaar opgekook het, moet ek nou binne in die pot ingooi en

so klein bietjie visolie met 'n teelepel oor die vleis gooi. En dan moet hy nou saam met die kool bruin word. En die aartappels. Sy sê vir my nee die aartappels kook sy eenkant in 'n pot dat dit gaar klaar gaargemaak is. Ek sê "Kook Ouma dit, of bak Ouma dit?" Sy sê vir my nee sy maak dit dieselfde soos sy nou die kool opsit (sê sy sy maak dit somer). Ek sê "O en agterna gooi Ouma dit saam?" Ek {bedoel Ouma sê} sê "ja en agterna as ek dit saam opsit dan maak ek dit kook dat dit kook". Ek sê "O:O"

S: So leer jy toe daai dag nou kosmaak.=

E: **=En toe leer ek daai dag om kos te maak!** {Lag}

S: {Lag}

E: Ek het nooit geweet eintlik as mens kosmaak, jy moet afmeet, of miskien jy moet- eintlik presies soos my ousa ges het, twee koppies rys. Ek het gedink jy gooi die hele sak rys in () en 'n hele bottel visolie?

S: {Lag} So sy't somer baie goed vir jou daai dag geleer!

E: Sy't vir my baie goed vir my daai dag geleer. Toe sê ek vir my ma Ouma vir my geleer om 'n pot om geleer om pot koolkos te maak. Sy sê vir my "Né! Issit?" Ek sê "Ja. Ouma 't vir my geleer om muffins ook te bak. En 'n koek 'n (poeringbakse koek) wat 'n mens met (wat noem 'n mens dit) ('n enige soorte koek)". **En my ma vra vir my "Watse versiersel?" Ek sê "Nee sulke klein pienk goedjies sulke verkleurde goedjies en 'n soorte... suiker, maar is 'n wat jy moet aanmaak en moet oorsmeer, en sulke sjokolade-uitdruksels wat jy moet uitdruk ". My ma sê "daai is () om die koek mooi te maak, die versiersel." Ek sê "O, ek weet ook nou mos wat versiersel is!"** {Lag}

S: {Lag} Sê vir my hou jy van kosmaak en van koskook en met kos werk? Hou jy daarvan? =

E: = Ja, ek hou baie daarvan om saam met kos te werk. En miskien self te proe is dit nou reg of is dit nie reg nie. Soos deur die week en () laat my ma-hulle...My ma as my ma nou laat werk en my pa nou laat werk () dan sê ek vir my ma my ma is baie moeg, dan sê ek ek is nie lus vir kos nie. Dan maak ek somer vir ons kos. Sy vra "watse kos gaan jy maak?" Ek sê "Nee, ek gaan nie gekookte kos maak nie. Ek maak nou net laat ons kan eet" sê ek vir haar. Sy sê "Nee, daai *goumakery* werk nie uit nie." Ek sê "Nee dit is nou 'n gou – dit is net 'n braai en 'n bak en 'n so". Dan sê sy vir my "Gaan jy tog nie vleis bak nie!" As ek eers wil kom met my goukosmaak, dan sê sy "Gaan jy tog nie vleis-". Dan sê ek "Nee, is nie net vleis wat ek bak nie." Sê ek vir haar ek gaan patties, soos patties, enige wors of so, mens kan dit ook bak sê ek vir haar.

S: Wat beteken dit vir jou om kos te maak?

E: Vir my beteken dit eintlik om kos te maak dit is eintlik 'n vroumens pligting om kos te maak. Want sy's verantwoordelik om kos te maak. **Want as 'n mansmens miskien vir haar vra "Maak vir my kos toe. Doen vir my dit of daai; ek is honger ek wil dit eet of dat eet". Ek meen, dan moet sy dit doen, want sy's gemaak om agter die potte te staan. Sy is eintlik daar om agter die potte te staan.**

S: Mans is nie gemaak om agter die potte te staan nie.

E: [Ha-a. {Laggend} Nee, 'n mansmens is nie vir my gemaak vir agter die potte nie.

S: Hoekom dink jy is vroue so gemaak? Wat van vroue maak dat hulle so gemaak is? =

E: = **Vir my is dit so, vroumense is meer... hulle's meer ingelig. Hulle's meer- hoe kan 'n mens sê- mansmense hulle vat- HULLE gee nie OM nie – waar gaan mansmense- Mansmense vat orals. Hulle gee nie om nie, miskien was hulle hande. Of as hulle miskien nou aan die brood vat en hulle sny...of miskien aan die goed en daai goed. Mansmense is gewoond- hulle's lief as hulle miskien (van die labour van buite af kom) hulle vat somer hier aan die brood en die sny en maak soos hulle wil. En vir my is 'n vroumens meer gerieflik. 'n Vroumens weet hoe. =**

S: = Ingelig. =

E: = **Sy's ingelig. Amper soos 'n computer!** {Lag}

S: {Lag} Okay. Vertel vir my van etes tydens spesiale geleenthede.

E: Vir my etenstyd...is baie lekker. Is 'n spesiale tyd ook. Wanneer wanneer ek nou- (wanneer nou) my ma sê ons het nou nog nie dié geëet nie, sy gaan nou dit vir ons maak. Dan vra sy ook vir my proe dit lekker of smaak dit lekker. As die sous nou daar is. (Soos) sy's mos lief om die paaitjies te maak. Sê sy vir my "Rol die deeg uit. Is die deeg reg, proe die deeg; is daar nie suur in die deeg nie. Kyk of daar nie miere in die deeg is of sulke klein goedjies nie". Um dinges, dan maak ons twee nou dit. **En sy vra altyd vir my "Gaan jou pa hiervan hou? Gaan jou suster hiervan hou? Gaan jou broer hiervan hoe? Gaan die**

tweeling (laaik?); gaan hulle hou van dié?” Dan sê ek “Nee. Ma, **maak dit net! As hulle nie van hou nie, as hulle nie wil eet nie, los hulle as hulle nie wil eet nie!**” Dan sy doen altyd- sysysy ‘s lief om iets- As sy miskien een ding gemaak het, dan doen sy miskien ander goed ook, soos-soos slaai by; of sy maak vir ons tertjies by; en klein koekies maak sy vir ons by. Dan voel ons baie gelukkig, want sy doen dit mos uit haar eie uit.

S: En verjaarsdae? Maak julle dan spesiale tipe kos as iemand verjaar, of wat? =

E: = Ja. Spesiale kosse maak ons miskien. Ons besluit sommer ons gaan braai-paartie gooi. =

S: = Braai-paartie?

E: Braai-paartie gee- doen ons. Dan vra ek nou vir my ma “As ‘n mens ‘n braai-paartie gee, is dit net die vleis wat betrokke is of soetgoed?” Toe sê my ma is die vleis wat betrokke is, maar nie soetgoed nie. Dit is, um, *soutgoedjies* by, soos southappies (). Sy sê vir my sy gaan ook dinges maak – hoe? – oesters. Vra ek vir haar, hoe maak ‘n mens oesters. Sê sy vir my nee ons kyk die resepte in die boeke uit. Ek sê “O-oe, Mammie kyk die resepte in die boeke in”. Sy sê vir my “Ja” al’s wat vleisgoete is, soos tjops, hoendervleis, skaapvleis- sy hou nie van varkvleis nie, sy hou ook nie van turkey nie, sy hou nie daarvan nie. Dan vra ek vir haar maar hoekom, en dan sy (vat lank) en dan stop sy. En dan sê sy vir my “Haal al die groente uit.” Ek sê “Mens kan nie wortels gebruik nie. Mens kan ook nie kool gebruik nie”. Nee, haal die tamatie en komkommers uit en slaai... kaas. En (toe) vra ek wat soort kaas? Kaas met die rooi skil? Of net so. Nee, vat feta-kaas, of smeerkaas, of smeerwors, of so; en baloney. En vat die stokkies en (draai) in ‘n stukkie hoendervleis en ‘n stukkie ding. Dan sê ek “Nou waarin druk ‘n mens dié goed in as jy nou klaar die goed gemaak het?” Nee jy druk dit in ‘n appel, of in ‘n groot waatlemoen, of spanspek. Ek sê “maar (is dit nou) spanspek met die growwe skil of met die gladde skil?” Sy sê “nee vat die een met die gladde skil, want die growwe skil is mos meer harerig; en jy moet die hare afwas en nog voel ook of die hare aan is”. Ek sê “O:o...! Doen ‘n mens dit.” En ek vra “En die skaapvleis wat nou hier lê? Hoendervleis en die beesvleis?” Nee, speserye gou vir hulle en sit vir hulle op die vuur en so. Toe vra ek al- ek het vir my pa gevra altyd hoekom gebruik my pa die dinges kool wat hulle in die steenkool wat hulle gebruik. Toe sê my pa “Nee dit laat jou braaivleis baie beter (dinges).” Ek vra “Nou wat van hout soos akker, soos stompies”. Toe sê my pa stompies is meer e, hoe kan ‘n mens sê, olie in. Daai gis; dit gaan in die vleis ook in, daai kool (). Toe sê ek vir my pa “En watter hout gebruik ‘n mens?” Toe sê hy nee daar’s ‘n soorte hout wat ‘n mens gebruik vir die dinges, virrie virrievirrie- Ek vra “Watse hout?” ‘n Hout, is ‘n hout wat olierig is, sê my pa. Dit gaan nie in die vleis in nie; die ruik gaan nie in die vleis in nie () die geursel is nie daar nie. Dit laat net die kole, dit hou die kole langer. Ek sê “O! Doen ‘n mens dit.” Ek het ook vir hom gevra “Maar hoekom draai Pa dan die vleis om en sprinkel water?” Toe sê hy is miskien die vleis- dit maak die vleis sag.

S: So jy sprinkel water oor om die vleis om te draai. =

E: = Ja.=

S: = Op die water, ag op die vleis. {Lag}

E: {Lag} Op die vleis! Nou maak dit dat die vleis bietjie sagter word en, meer gouer gaar word. Ek sê “O, kan ‘n mens nie soos wyn daarvoor gooi nie?” Toe sê my pa “Waar kom jy (nou daaraan)?!” Ek sê “Nee ek sien dit oor die tv gooi hulle wyntjies daarvoor, soos brandewyn en tafelwyn...” My pa sê “Dit sal mos nou maak dat jy nou laterhand dronk word van jou eie vleis!”

S: {Lag}

E: {Laggend} Ek sê “nee!”

S: En ander spesiale tye soos twenty-first, of aanneming, of kersfees, of Paasfees... Is dit-eet julle ander kos dan?

E: Ja, dan eet ons baie ander kos. Dan maak my ma alle soorte kos. Sy sal sommer partykeers um, soos agter die die die blikkies kondensmelk staan daar altyd mos resepte. Dit vat sy en miskien op die suiker ‘n resepte; dan skeur sy dit af; sy’t altyd ‘n boek of ‘n lêer vol resepte. Dan vat sy sommer van die resepte, dan dinges sy, doen sy dit. Soos een aand toe maak sy vir ons um, {sag} wat’s daai ander ding se naam- ek het dit- ek het dit nog nooit geëet nie. Um sorry {Verskoning vir wind?} Maak sy sulke slaai; met gherkins in. Ek vra my ma “Wat is gherkins?” My ma sê is komkommertjies, maar dis olie daar’s die ywe, die asynwe. Ek sê “ek het mos nog nooit dit geëet nie. Ek ‘t nog nooit geëet nie! En hoekom is die dinges, kropslaai dan so pers”. Ek sê ek eet nie die pers dinges nie. “en watse groen bolletjies is daai?” My ma sê “Nee dis olywe.” Toe sê my ma “Die is vanaand- ons eet vanaand slaai... (net) blare. Ons eet vanaand hiervan”. Ek sê “Nee ek wil

vastige kos ook inhê." Byvoorbeeld soos gekookte aartappels, gebraaide vleis. Sy sê nee sy maak vir ons- ons eet nou net dit. Nou vra ek altyd my ma (my pa ...). My ma en my pa se huweliksherdenking- hulle's nou drie-en-twintig jaar getroud- so een-en-twintigste huweliksherdenking...TOE WIL hulle nou nie by- toe wil hulle nie uitgaan nie, bly hulle nou by die huis. En hulle braaivleis en kookkos en my ma bak piesangbrood, en tertjies, paaitjies, koeksisters, doughnuts... En ek kan nie verstaan nie, waarom; ons kombuis ruik darem lekker... en die geur kom baie lekker aan! Toe kom ons nou- Toe vra ek vir my ouma (verwys na ma se geskenk?). En sy't iets klein vir my pa gekoop, sy't vir my pa 'n mickey mouse das gekoop. En daai wat 'n mens hier by mens se koller sit en hier by mens se hemp se moue vir my pa. En vir my ma- sy't vir my ma 'n mooi borsspeld gekoop. 'n Borsspeld met 'n engel...is 'n engel wat daarop is wat 'n pyl skiet na die hart toe. Toe- maar dis mooi kleintjies, en 'n keyholder- ek wil ook- Ek was voorbarig gewees om dit te kyk. Toe ek by die huis kom (het ek) die geskenkpapier oopgedraai, maar die sellotape was toe nou nie reg soos dit gewees het nie. En ek sê die aand vir my pa- en ek sê gelukkige huweliksherdenking. Ek en my suster het vir hulle iets gekoop. Ons het vir hulle 'n 'n ketelkan gekoop. () En my broer het vir my pa 'n skeermasjien gekoop, met sy blyde en die skeermes by en die kammetjies by en sulke goed wat mens aansmeer. Maar my pa was baie lief om baard te skeer. Want hy't altyd my pa dopgehou as my pa toilet toe gaan, en my pa skeer dan kyk hy vir my pa. Toe koop ons dit vir my pa en sê (gelukkig op hulle huweliksherdenking). En my ma is verbaas {!} maar hoe weet ons? Ons sê maar Mammie het gesê (hulle's die huweliksherdenking, omdat Mammie-hulle getrou het). Ek vra (wat het Mammie gemaak?). En sy sê gaan voorhuis toe; sit op die tafel. Ek sê "Eet ons dan nie vanaand in die kombuis nie?" Sy sê nee sit daar in die eetkamer. Die dinges, die meubels is geskuiwe. Ek kan nie verstaan nie, maar ons huis is nou anderste. Die meubels is geskuiwe...tv is uitgehaal; nou net die musiek, die hi-fi wat daar staan nou. En my ma sê -daar 's so ligte musiek aan sy speel vir Judy Boucher {Bowzer}- en ek kan nie verstaan nie. Toe my ma-hulle verlief geraak het, het my ma nie gehou van musiek nie... Toe my pa 'n Judy Boucher kasset gekoop met die plate en die cd. Ek sê "O!". En sy sit dit in en sy speel dit sag. En sê vir ons gaan in. My pa gaan in. Ek gee net (die geskenk) wat my ouma gegee het. En sy vra vir my maar hoekom is dit dan oop. Ek sê ek was te voorbarig gewees baie nuuskierig =

S: = {Laggend} Jy't gekyk. =

E: = {Lag} Ek het eers gekyk! Toe sê sy nee dis niks dat ek gekyk het nie. Toe sê sy baie dankie. Toe sê sy vir my as ek môre-oggend opstaan moet ek eers vir my ouma gaan sê dankie.

S: {Lag}

E: En ek kyk op die tafel; die tafel is gedek met alle soorte lekkernye met southappies en vleise en sulke goed. Ek sê vir my ma maar ons kos is ingesluit met (jou) soetigheid en soutigheid. My ma sê "Jy moet vanaand eet. Dis ons huweliksherdenking. Jy moet vanaand eet; ek het dit spesiaal gemaak."

S: En toe (deel julle almal in vreugde).

E: {Laggend} Toe deel (eet?) ons almal in vreugde in!

S: Wanneer eet jy op jou lekkerste?

E: Op my heel lekkerste eet ek saans. Dit is meer rustig vir my. Soos smiddags deur die dag kyk (almal is oproerig). Ek het nie tyd vir my om vir my nou rêrig (lekker) kos te maak nie en as my ma vir my iets gaargemaak het of 'n sandwich of so, daar's altyd iemand wat vir my kom henner. Geselskap of so...

S: Hmm. So as jy rustig kan sit dan eet jy op jou lekkerste.

E: Op die lekkerste ja.

S: Okay.

Appendix G

Coding – An Example

Lorita and Melany

Interview: Structure and Content

- Mealtimes:
 - ~ breakfast – at ten; the same every day
 - ~ lunch – at 12h30; at home; same as breakfast
 - ~ supper- Lorita cooks food (curry, stew, “braai”, “roosterkoeke” and fish)
- Learned to cook:
 - ~ when – since twelve years of age
 - ~ who – people Lorita worked for (“het na hulle kinders gekyk”): “daai mense”, “haar”
 - ~ where – in Atlantis
 - ~ how – demonstration and assistance (“dan het sy vir my gewys hoe”; “ek het altyd vir haar gehelp”); physical presence/ shared space (“dan staan ek by haar”)
 - ~ what – “kosmaak en koekbak”
- Specific meal time rituals:
 - ~ do not sit together at table (“Nooit nie. Sondags ook nie”)
 - ~ absence of conversation
 - ~ participation: only the women (Lorita and her daughters)
 - ~ patterned activities: Lorita dishes, prayer (“seën die tafel in”), women eat; father out-side, son “kom en gaan”
 - ~ important symbols: table
 - ~ women clean up afterwards – conversation
- Meal time rituals during childhood/ in the past:
 - ~ sit together as family
 - ~ where – seating (mother and father at table; children “op lang bank”)
 - ~ absence of conversation: not allowed to talk
 - ~ roles/ participation – mother dishes, children eat in silence, father controls
- Relationship with husband:
 - ~ absence of conversation/ communication: “dooie verhouding”
- Special occasions:
 - ~ Sunday, Christmas
 - ~ symbols – “special” food (“braai”, “slaai”)?
 - ~ not together as family – “elkeen ... sy eie koers”
 - ~ participation/ symbolic activities – only the women go to church and take part in Sunday/ Christmas lunch
 - ~ birthdays – no “special” eating rituals; used to give presents, not anymore
 - ~ Mother’s Day – “not even “n koppie koffie in die kooi”
 - ~ significance? – unappreciated, unnoticed
- Importance of food and eating:
 - ~ essential, functional, care/nurture/nutrition? – “die kinders moet eet”
 - ~ never buys “special food”

- Favorite food:
~ curry – still eats it, although not allowed
- Dining out:
~ always eat at home , do not go out – husband's empty promise

NB themes/ narratives:

- ◆ “As my liggaam vra vir iets, dan gee ek dit.”
 - ◆ “By *haar* het ek alles geleer”
 - ◆ “Nooit nie. Sondags ook nie.”
 - ◆ “...dit baat nie ons maak nou nog ‘n klomp kos en ons sit tog maar nie om die tafel nie”
 - ◆ “Ons is *nie soos ‘n familie* wat teen ‘n tafel sit en eet nie.”
 - ◆ “Niemand gebruik hom [die tafel] nie”
 - ◆ “Ons drie vroumense”
 - ◆ “Ons is nie *Boere* nie”
 - ◆ “Want ek het grootgeword in ‘n huis” – “almal bymekaar”
 - ◆ “As ons gepraat het en my pa het uitgevind... dan slaan my pa ons almal”
 - ◆ “Ek koop nooit spesiale kosse nie. Ek koop kos net dat daar genoeg kan wees vir almal.”
 - ◆ “Maar ek eet dit nog altyd, maar ek mag dit nie eet nie.”
- longing, frustrated wishes, empty promises, unnoticed, not appreciated – like piece of furniture (unused table); women vs. men; family; rules; power and control; social class, race; absence; silenced / unacknowledged presence; needs (functional, essential) vs. wants (desires)...

Interview: Context/ Co-construction

- time constraints? ; space to tell story?
- Stories interrupted/ cut short/ curbed?

Appendix H

Guidelines for focused coding

- ❖ Eating and Everyday living (daily meals)
 - ◆ Preparing food
 - shopping
 - cooking (learning to cook, ability to cook, favorite recipe)
 - serving
 - ◆ Mealtimes
 - breakfast, lunch, dinner
 - Monday - Friday ; week-ends
 - during meals ~ participation, roles, conversations, rules
 - after meals
 - ◆ Then and Now (Process and change)
 - childhood memories
 - growing up
- ❖ Special occasions (traditional eating rituals, celebrations, transitions)
 - ~ include preparation, participation, etc.; Sunday meals; special guests
 - ~ then vs. now (process and change)
- ❖ Eating by/ for oneself
 - when, where, what, how
 - food preferences
 - eating more or less
 - dieting
 - ~ include then vs now (process and change)
- ❖ Beliefs and Advice about Food and Eating
 - ~ include beliefs and advice gleaned from women in community
 - ~ gender

**Take note of:*

- social constructions
- patterns
- embodied activities
- participation, interaction
- symbolic meanings
- absences